image
not
available

image
not
available

Digitized by Google

image
not
available

ren in keinerley Format, weder unter diesem noch einem andern Titel oder Einrichtung, noch Verminderung, auch wie das alles Nahmen haben oder erdacht werden könnte, noch mit oder ohne Figuren nachdrucket, weder anderwerts nachgedruckter ohne seiner Einwilligung distrahiret, feil habet, umtraget, oder verkauft, weder andern zu thun gestattet, in keine Weise, alles bey Vermeidung Unserer Kayserlichen Ungnade, und Verlierung desselben euren Drucks, den vielgemeldter Gleditsch, oder seine Erben, oder deren Befehlshabere mit Hülf und Zuthun eines ieden Orts Obrigkeit, wo sie dergleichen bey euer ieden finden werden, also gleich aus eigner Gewalt, ohne Verhinderung männiglichs zu sich nehmen, und darmit nach ihrem Gefallen handeln und thun mögen. Jedoch soll er Gleditsch fünf Exemplarien, bey Verlust dieses Unsers Kayserlichen Privilegii, zu Unserm Kayserlichen Reichs-Hof-Rath zu liefern und dieses Privilegium voran drucken zu lassen, schuldig und gehalten seyn. Mit Urkund dieses Briefs, besiegelt mit Unserm Kayserl. aufgedruckten Secret-Insiegel, der gegeben ist zu Wien den fünften Aprilis Anno Siebenzehn hundert Sechs und Vierzig, Unsers Reichs im Ersten.

Franz mpr.

(L. S.)

Vt. R. Graf von
Coloredo mpr.

Ad Mandatum Sacræ Cæs. Majestatis proprium.

A. H. von Glandorff mpr.

Sr. Königl. Hoheit,

Dem

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn,

HERRN

Friedrich Christian,

Königl. Printzen in Pohlen,

Chur-Printzen und Hertzoge zu Sachsen, Jülich, Cleve, Berg, auch Engern und Westphalen, Land-Grafen in Thüringen, Marggrafen zu Meissen, auch Ober- und Nieder-Lausitz, Burggrafen zu Magdeburg, gefürsteten Grafen zu Henneberg, Grafen zu der Marck, Ravensberg, Barby und Hanau, Herrn zum Ravenstein rc.

Meinem gnädigsten Fürsten und Herrn.

Durchlauchtigster Chur-Printz,
Gnädigster Fürst und Herr.

Ew. Königl. Hoheit Preiswürdigste Gnade macht mir die erfreuliche Hoffnung, Sie werden geruhen, Dero unterthänigsten und gehorsamsten Knecht zu Gnaden zu halten, wenn er sich nebst vielen andern Sächsischen Landes-Kindern untersänget, die Gelegenheit zu ergreifen, um die allertiefste Ver-

ehrung, als das Opfer solcher Hertzen zu bezeigen, die ihren **allertheuersten Chur-Printzen**, die Lust und Hoffnung des Volckes, in tieffster Demuth lieben. Denn man freuet sich ordentlicher Weise dergleichen Regungen an den Tag zu legen, die Hertz und Seele eingenommen haben. Und diese, sonst aber keine andere Ursache kan ich **Ew. Königl. Hoheit** angeben, da ich mir die Kühnheit nehme, gegenwärtiges Buch, daran zwar vor mir einige gearbeitet haben, welches aber nunmehro durch meine Arbeit, nach aller Möglichkeit, in bessern Zustand versetzet worden, in unterthänigster Demuth zu **Dero** Füssen zu legen, **Ew. Königl. Hoheit** Durchlauchtigsten Nahmen dafür zu setzen, und es Denenselben allergehorsamst zu wiedmen. Ich werde dannenhero auch dabey nichts von der Sache selbst reden oder sonst einen Grund anführen, dessen man sich bey dergleichen Zuschriften zu bedienen pfleget, wenn man sein Unternehmen rechtfertigen will. Nur das einzige darf ich noch hinzu setzen: **Ew. Königl. Hoheit** sind ein so

erleuch-

erleuchtester Kenner und Richter, als gnädigster Beförderer und Beschützer alles dessen, was die Musen unsers Pleissen-Strandes in dem Reiche der Wissenschaften zu derselben Aufnehmen beginnen. Nun bestehet aber mein geringer Theil dabey in der Bemühung, das Aufnehmen der öconomischen, Policey- und Cameral-Wissenschaften durch mündlichen und schriftlichen Unterricht zu suchen, und **Ew. Königl. Hoheit** haben schon die Gnade gehabt, über meinen Grundriß dieser Wissenschaften und über dieses mein Bemühen ein gnädigstes Wohlgefallen zu bezeigen, da ich solchen in Unterthänigkeit zu überreichen das Glück genoß. Gleichwie aber alle Arbeit, die ich an dieses Buch gewendet, und wovon es handelt, keinen andern Zweck hat, wie in der Vorrede gezeiget worden; also habe ich geglaubt, sie könne auch keine mächtigere, gnädigere und bessere Hände zu ihrem Schutz, ihrer Beurtheilung und ihrer Beförderung, als bey **Ew. Königl. Hoheit** finden. **Durchlauchtigster Chur-Printz, gnädigster Fürst und Herr! Dero** unterthänigster Knecht bit-

tet unterthänigst darum und unterstehet sich hierdurch als einen treuesten Knecht **Dero** Chur-Printzlichen Gnade in tieffster Demuth zu empfehlen. Denn ich bin und ersterbe,

Durchlauchtigster Chur-Printz,
Gnädigster Fürst und Herr,
Ew. Königl. Hoheit

Leipzig, den 16 Sept.
1744.

unterthänigster treu-gehorsamster Knecht,
D. George Heinrich Zincke.

Vorrede

Von dem Innhalt und rechten Gebrauch dieses Lexici.

Hochgeehrtester und geneigter Leser.

§. 1.

Als ich mich nunmehro fast vor 30 Jahren auf die Oeconomie, die Policey und das Cameral-Wesen zu legen anfing, fand ich in dieser Bemühung zwey sehr wichtige Schwierigkeiten. Die erste war, daß ich sahe, es sey dabey nicht allein mit allgemeinen Grund-Sätzen und Regeln gethan, sondern man müsse auch eine ungemein grosse Menge von besondern und allerbesondersten Begriffen, Sätzen, Regeln und Vortheilen wissen und lernen, wenn man sich in der Praxi finden wollte. Und dabey wurde ich zugleich gar bald gewahr, daß das Leben eines Menschen nimmermehr zureiche, auch das nöthigste nur durch eigene Erfahrung und Uebung in so vielen Haupt- und Neben-Geschäfften der Wirtschaft, die doch der Grund von einer gründlichen Erkenntniß in der Policey und im Cammer- oder Finantz-Wesen ist, selbst zu erkennen. Die andere Schwierigkeit bestund darinne, daß ich zwar eine grosse Menge von Haushaltungs-Büchern, wenig zuverläßige Sammlungen in Policey-Sachen, und ausser des berühmten Herrn von Seckendorffs Fürsten-Staat, lauter Stückwerck, oder nur gantz allgemeine Anweisungen im Cammer- und Finantz-Wesen, dagegen aber weder in dem einen noch in dem andern ein eintziges Buch fand, worinne man ausser, was in der Lehre der allgemeinen Klugheit von denen vernünftigen Lehrern der Weisheit nur überhaupt geschahe, die besondern Sätze der Wirtschaft in einen gelehrten und ordentlichen Zusammenhang zu bringen sich bemühet hätte. Wie viel aber dieses letzte zu einer gründlichen Erkenntniß bey einem Gelehrten beytrage, das ist, ohne mein Erinnern, aus der vernünftigen Art und Weise zu lehren und zu lernen bekannt. Es erhellet aber auch zugleich die Wichtigkeit dieser Hinderniß, wenn man sich sonderlich einen Menschen vorstellet, der nicht allein damals keine Gelegenheit gehabt hatte, etwa ein Collegium über diese Dinge zu hören, (denn dergleichen war zu meiner Zeit auf hohen Schulen nicht gewöhnlich), sondern auch noch keine zulängliche Geschicklichkeit besaß, sich selbst etwa ein Systema in dieser Sache zu erfinden und zu machen. Mein gantzer Trost bestund also darinne, daß ich alles, was ich in meinen jüngern Jahren von der Land-Wirtschaft, da ich auf dem Lande gebohren und erzogen war, überdem aber einen in der Wirtschaft gewiß noch vielen als ein erfahrner Mann bekannten, werthen und seligen Vater gehabt, und was ich nachhero so wohl darinne als in der Stadt-Wirtschaft, auf meinen Herumwallen und Reisen gesehen, gehöret und angemerket hatte, in mir selbst gleichsam wieder aufsuchte, ein Haufen Bücher las, die von schon gedachter Beschaffenheit waren, und endlich in meinem darauf folgenden practischen Leben und Bedienungen durch fremde und eigene Erfahrung, und das dazu kommende Nachdenken

hinter

hinter alles zu kommen trachtete. Wie mühselig aber dieser Weg sey
wird ein ieder, der ihn wie ich gegangen, begreifen. Endlich aber fing
nach der preiswürdigen Anstalt des grossen Königs in Preussen Friedrich
helms, meines ehemaligen allergnädigsten Königs und Herrns, an, diese
auf hohen Schulen zu lehren. Und ob ich gleich nicht mehr in die Co
gehen konnte, da ich damals schon in öffentlicher Bedienung lebte; so gab
dieses Gelegenheit, daß verschiedene gelehrte, und zum Theil auch erfa
Leute, sich bemüheten, einen etwas ordentlichern Lehrbegriff von der Sp
Wirtschaft an das Licht zu stellen. Der Herr geheimde Rath Gasser zu H
und der Herr Professor Dithmar zu Franckfurt waren darunter die ersten,
che, wiewohl ein ieder nach seinem Vermögen, diese Absicht in ihren bekan
und beliebten Schriften zu haben schienen. Ich kann auch so wohl dieser
andern darauf an das Licht getretenen Büchern dieser Gattung und ihre
lehrten Verfassern meines theils keines weges den Ruhm versagen, daß ich
durch in vielen auf die Bahn eines ordentlichen Studirens in dieser S
geführet, und ihnen also, wiewohl mit Unterschied, vieles zu danken habe. N
dem aber nach der Hand immer mehr Nachdenken, Lesen, Arbeiten, Anmerken
Erfahren, in meinen Bedienungen, darein mich Gott führete, ja auch s
vormals das Lehren dazu kam, und ich endlich hier in Leipzig mit dem Unter
in dieser Sache auf der hohen Schule zu arbeiten anfing, so habe ich nach mei
wenigen Kräften, andern, die sich dieser Sache befleißigen wollen, selbst mit ei
zusammenhangenden Lehrbegriff durch meinen bekannten Grund-Riß der O
nomischen, Policey- und Cameral-Wissenschaften, so hier in Leipzig bey dem B
händler Herrn Fachsen verleget worden, zu dienen, sonderlich aber dadurch
denen Collegiis bey meinen Zuhörern die andere unter oben gemeldeten Schw
rigkeiten, die ich selbst erfahren hatte, zu heben gesuchet. Was ich darin
und wie weit ich was besseres in einem zusammenhängenden Lehr-Gebäude ge
stet habe, als meine Vorgänger, das lasse ich andere beurtheilen. Die Ursac
aber, warum mir diese zu meinen Absichten nicht Gnüge thaten, habe ich
derswo angeführet.

§. 2. Allein ohnerachtet nun durch diese Bemühungen obengemelt
andere Schwierigkeit einiger massen erleichtert wurde, und worden ist, ja v
leicht durch noch bessern Fleiß von mir und andern erleichtert werden möch
so war doch auch die erste von Eingangs erwehnten Hindernissen, so wohl m
als auch vielleicht andern noch im Wege, nemlich die meisten Particularia u
Singularia, die man nicht alle aus eigener Erfahrung haben kann, und doch
der Theorie und Praxi der Wirtschaft so nöthig hat, zu lernen. Ueber die
alles aber vergißt man bey einer grossen Menge auch das gelernete, und m
muß also dem Gedächtniß zu Hülfe zu kommen trachten. Ich wußte zw
daß zu dieser Absicht ein öconomisches Real-Lexicon ganz unvergleichlich nü
Die Proben der Gelehrten in andern Wissenschaften waren damals schon
kannt. Es leugnet auch diesen Nutzen derer Real-Lexicorum heut zu Ta
kein Liebhaber scharffsinniger Erkenntniß der Wahrheit, sonderlich in solch
practischen Wissenschaften nicht. Denn man weiß zwar ihren Misbrau

bri

doch aber auch den rechten Gebrauch. Und der berühmte Cantzler zu Halle Herr Wolf, der gewiß unter die scharfsinnigen Gelehrten gehöret, hat ihren Nutzen und das Lob derer Gelehrten, die sich damit beschäfftigen, noch letztens in seiner Vorrede über das neue und schöne geographische Werk oder Lexicon des Herrn *Marsiniere*, welches Herr Heinsius allhier heraus giebt, gezeiget. Allein damals hatten wir in der Wirtschaft noch kein dergleichen Buch. In Französischer Sprache war zwar schon An. 1712 in Fol. und 2 Tom. Monſ. *Noël Chomel* dictionaire œconomique heraus gekommen. Allein es war mehr ein physicalisches als ein öconomisches Lexicon, und überdem auf unsere deutsche Wirtschaft nicht besonders eingerichtet, die doch einem Deutschen am nächsten anliegen soll. Endlich aber erschien zu Chemnitz An. 1728 das so genannte compendiöse und nutzbare Haushaltungs-Lexicon in med. Oct. welches ein Liebhaber der öconomischen Wissenschaften aufgesetzet, so fast 3 Alphabet, wiewohl in etwas stärkerer Schrift als gegenwärtiges hielt. Ich und andere hatten Ursache uns über dieses Hülfsmittel in deutscher Sprache zu erfreuen. Es hatte auch wirklich zu einem kleinen Anfang seine Verdienste. Allein man fand gar bald eine grosse Unvollständigkeit daran. Und es ist auch wohl nicht zu leugnen, wenn die kurze Vorrede der ersten Edition dieses gegenwärtigen Buches dabey erinnert, daß viele und ganze Artickel ohne Veränderung aus dem Natur- und Kunst- it. aus dem Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Allein wenn es nur vollständiger wäre, so würde ich dieses eben nicht so sehr tadeln, wie es dort geschehen. Denn man kann in solchen Dingen nicht alles aus eigener Meditation und Erfahrung schreiben. Es müssen auch viel Collectanea aus andern Büchern darunter seyn. Ob man ihnen nun ein neues Kleidgen oder nicht durch andere Worte giebt, daran ist nicht viel gelegen. Denn das reale bleibt doch einerley. Genug, daß man es doch alsdenn in einem solchen Buche zusammen findet, wo es alle suchen; dahingegen eben diese solches in einem andern Lexico, welches davon eigentlich nicht handelt, vielleicht nicht suchen, oder suchen können und wollen, weil sie nicht so viel Lexica zu kaufen gesonnen oder vermögend sind, folglich also gerne sehen, wenn sie an einem einzigen in der Oeconomie einen zulänglichen Schatz von generalibus, specialibus und singularibus haben, den sie zu denen meisten Theilen derselben brauchen können. Ich will also diesem Buche sein Recht wiederfahren lassen, und bekennen, daß ohnerachtet es sehr unvollständig war, dasselbe mir und andern dennoch gar angenehm gewesen. Es brach doch wenigstens die Bahn. Ueber dieses aber, so nimmt man nunmehro in der Wirtschaft in Deutschland täglich zu. Allein wie können solche Bücher bey dieser Bewandniß nach dem Unterschied ihrer Geburts-Zeit nachhero zu allen Zeiten vollständig auch nur in einem gewissen Grade seyn? Die folgende Zeiten nicht allein, sondern auch viele Augen und Ohren entdecken darinne mehr, als die vergangenen und gegenwärtigen Zeiten, oder ein paar Ohren und Augen eines eintzigen guten ehrlichen und gelehrten Mannes. Inzwischen dienete derselbe doch mit seinen Anmerkungen so gut als er konnte, und gab über dem auch seinen Nachfolgern zum öftern erst Gelegenheit die Mängel zu sehen, Zusätze zu suchen, und Verbesserungen zu machen, mithin was vollständigers zu liefern. Allein eben diese werden sich, wenn

wenn sie nicht Charletans abgeben wollen, bescheiden, daß auch wiederum
nach ihnen kommen möchten, und werden, die noch weiter gesehen und me
höret, folglich entweder ihr Werk auch vermehren, und verbessern, oder v
selbst etwas besseres schreiben können.

§. 3. Ich halte demnach dafür, daß sich hierbey öfters viel Eitelk
einmischet, und da ich eben ietzt im gleichen Vorhaben stehe, indem ich auch
xicon vermehret und verbessert heraus gebe; so möchte ich mich nicht gern,
durch einen verächtlichen Tadel meiner Vorgänger, oder auch selbst derer
ber dieses gegenwärtigen Lexici derselben theilhaftig machen, theils aber
bescheiden von meiner eigenen Arbeit denken, als ob nunmehr nichts zu v
sern daran übrig sey, oder nach mir wircklich nichts verbessert, verändert, ver
ret, oder keine menschliche Fehler gezeiget werden könnten. Indessen so hat
die Erfahrung allerdings gezeiget, daß an dem obengedachten Chemnitzi
Lexico œconomico vieles fehle, ob es gleich dem Verfasser aus ietzt gedac
Grunde nicht zum Nachtheil gereichet. Vielweniger aber ist solches ges
worden, als der Herr Besitzer der berühmten, und um die gelehrten Hülfs-M
nemlich die Bücher, sehr verdienten Gleditschischen Handlung allhier Anno 1
gar rühmlich veranlassete, und besorgete, daß ein vollständiger allgemeines
nomisches Lexicon in med. Octav ausgearbeitet wurde, und, iedoch nur
ein bequemes Hand-Buch, an das Licht treten konnte. Als dannenhero
ses erfolgte, so haben andere, und ich dazumal und bisher, dasselbe nicht
mit grossem Vergnügen und Nutzen, ja viel besser als jenes brauchen, und
derlich in der Nieder-Deutschen Land-Wirtschaft mit mehrerm Nutzen aufsc
gen können, als das auch nachhero herausgekommene Schweitzerische, sond
es ist solches auch eben dasjenige, welches mir nunmehro eine lange Zeit
Muster und gleichsam zum Behältniß verschiedener Sammlungen, mei
eigener Anmerkungen, und anderer gedienet, welches ich gewünschet, daß
auf meinen Grund-Riß, um es gleichsam als einen Commentarium darül
weil derselbe kurz ist, zu brauchen, besser eingerichtet seyn möchte, und w
ches mir endlich im vorigen Jahre der Herr Verleger dieses brauchbaren
ches unvermuthet zur Vermehrung und Verbesserung, da es bereits abgeg
gen war, iedoch dergestalt anzuvertrauen und zu übergeben beliebet hat, d
es dennoch nicht zum Hand-Buche unbequem, und also gar zu groß und k
bar, weil es vor allerhand Hauswirte geschrieben ist, werden möchte. Und el
dadurch habe ich das Vergnügen, und die Ehre, geehrtester Leser, demsell
ein durch meine geringe, ob wohl mühselige und fleißige Arbeit, gar sehr verme
tes, und hoffentlich verbessertes, sonst aber schon nach seiner Art, nach sein
Anfang, und nach damaligen Umständen ganz gutes, und unter denen hochdeu
schen öconomischen Lexicis dieser Art ohnstreitig schönes Hand-Lexicon in ein
neuen Auflage zu liefern und vorzulegen. Dadurch aber glaube ich, daß ich au
etwas beytragen werde, um Eingangs erwehnte erste Schwierigkeit zu hebe
Damit man aber erkenne, daß ich dieses nicht ohne Grund vorgebe, so nehm
ich mir zugleich die Freyheit, von dem Innhalt und der gegenwärtigen B
schaffenheit dieses Buches einige Nachricht, daraus aber verschiedenen Lese

ei

eine kurtze Anleitung zu geben, wie dasselbe recht und beqvem zu gebrauchen, weil ich gefunden habe, daß nicht alle Leser dieses letzte wissen, folglich also, bald zu viel, bald zu wenig nach ihrem Unterschied von einem solchen Buche verlangen, oder doch im Gebrauch nicht recht verfahren.

§. 4. Ich würde mir aber zuvörderst eine besondere Freude machen, wenn ich Erlaubniß hätte, von denen historischen Umständen der ersten Arbeit bey diesem Buche einige Nachricht zu geben. Allein da nicht einer, sondern verschiedene Personen von so verschiedenem Stande, als ungleicher Stärcke dabey die Hand angeleget, allerseits aber theils unbekannt sind, theils unbekannt bleiben wollen, sonderlich da einer von ihnen sich vieler anderer, die ihm allein bekannt gewesen, auf dem Lande bey verschiedenen Artickeln bedienet hat, und nunmehro schon verstorben ist, der andere Haupt-Urheber aber, der gewiß dem Wercke viel Vollkommenheit gegeben hat, und noch lebet, seinen Nahmen auch zu verheelen belieben wollen; so muß ich diesen Punct übergehen, ihnen aber dennoch auch als unbekannten, denjenigen Ruhm zueignen, der ihnen gebühret. Denn es ist gewiß keine Mühe gesparet, insonderheit den Acker- und Garten-Bau nebst der Jagd sehr treflich auszuführen. Ja in wirtschafftlichen Bau-Sachen werden gewiß die Artickel ihren Meister loben, so unbekannt er auch ist. Wie ich denn in diesen und in der Jagd wenig zu verbessern gefunden. Inzwischen so kann man doch aus dieser Anmerkung zugleich die wahren Ursachen erkennen, warum auch verschiedene Fehler eingeschlichen, da nicht ein eintziger Kopff die gantze Sache wenigstens über sich genommen, und alles dirigiret hat, und da doch vieler ihre Arbeit zusammen kommen, die in ihren Einsichten einander nicht gleich und vielleicht auch nicht einig gewesen. Wenn man dannenhero ein und andere eingeschlichene Druckfehler, die auch niemals völlig mangeln, dazu nimmt, und wenn man bedenket, daß nach der Zeit die Wirtschafts-Wissenschafft so wohl in generalibus und specialibus als in singularibus gar sehr zugenommen, und alle Tage mehr ausgebessert werde, der wird sich gar nicht wundern, wenn bey allem Fleiß und Verdienst der ersten Verfasser in der ersten Edition 1) viele nöthige und nützliche gantze Artickel, so wohl von denen allgemeinen als besondern Begriffen gefehlet, die doch nach dem Zweck eines solchen Lexici schlechterdings nöthig waren, woferne es wenigstens in einer oder der andern Absicht ein allgemeines öconomisches Lexicon mit Recht heissen sollte, unerachtet es doch von denen der Stadt-Wirtschafft eigenen Haupt-Geschäfften, nemlich dem Kunst-Handwerk- und Manufactur- item dem Commercien-Wesen nicht, ja nicht einmal besonders von allen Landwirtschafftlichen Haupt-Geschäfften, nemlich denen Sied- Schmeltz- Bergwercken, wegen der Weitläufftigkeit handeln, sondern diese nur insgemein berühren sollte, und also in dieser Absicht, daß alle Wirtschaffts-Geschäffte vollständig abgehandelt, diesen Titel nicht führen konnte. Er wird auch 2) denen sämtlichen Verfassern nicht zur Last legen, wenn hingegen verschiedene fremde, und von dem Zweck sehr entfernete Artickel mit eingeschlichen, oder wenn 3) öffters zwar Artickel genennet, und auf ein Synonymum gewiesen, dieses aber wohl gar daselbst vergessen worden. 4) Wenn in manchen Artickeln offenbar irrige Sätze und Begriffe, Erfahrungen

 und

und Anmerkungen, oder doch unvollständige und unzulängliche zu finden ungewisse vor gewisse Dinge angegeben, mithin von einigem Zweifel gedacht worden, ja endlich 5) was man etwan schon damals entdecket g nicht aber hier gewußt hat, oder was erst nach der Hand entdecket und b worden, in denen angeführten Artickeln übergangen, und auch 6) von Hülfs-Mitteln in dem Studio oeconomico gar nichts, von der Policey etwas, aber doch nicht viel berühret, ja nicht einmahl ein Winck auf d diesen gegründete Cammer- und Finantz-Wesen gegeben worden. Zu gesc gen, daß zwar 7) die oeconomia harmonica dann und wann berühr gleichwol aber noch besser berühret werden können, ungeachtet dieses Stü oeconomischen Wissenschafft noch sehr unausgearbeitet ist. Allermassen di änderung in denen wirtschafftlichen Geschäfften bey gleichen Objecten und cken, auch nur nach dem Unterschied der Deutschen Provintzien und verschie Gegenden, gantz ungemein groß, aber auch sehr unbekannt ist. Endlich auch 8) daraus die Ursache erhellen, warum mancher undeutlicher Ausdruck einige Verwirrungen in der Schreib-Art bisweilen eingeschlichen. Wie aber aus eben diesen Anmerckungen zugleich erkennen wird, worauf die Ver rung und Verbesserung gerichtet werden müssen, und warum sie überhaup thig gewesen: also kan ich denn auch zugleich versichern, und der geneigte wird es im rechten Gebrauch finden, daß zwar aus diesen Ursachen über die tausend Vermehrungen, Zusätze, Veränderungen, und nach aller Möglic sichere Verbesserungen, und dergleichen zu dem Ende angebracht worden; lein, man wird auch so gütig seyn und sich aus eben dieser Anmerckung folgendes erinnern lassen:

§. 5. Nemlich ein Buch, das man nicht gantz und gar umschmeltzen, von neuem nach seinem eigenen Geschmack alleine machen kann und darf, be allezeit noch etwas von seinem alten und ersten Wesen, seiner ersten Anlage dem vorigen Geschmack, darunter aber nebst vielem guten auch viel mangelh tes an sich. Ich würde dannenhero freylich verschiedenes gleich anfänglich and eingerichtet, und z. E. mit der gemeinen Erkänntniß in wirtschafftlichen Ding darauf der blosse historisirende Vortrag nur abgerichtet ist, vielleicht eine ph sophische und scharfsinnigere verknüpfft haben. Unter ietzt gedachter Beding aber ist es unmöglich alles zu verbessern gewesen. Und hier hat der geehrt Leser den ersten Grund, warum er mich entschuldigen wird, wenn er auch n ietzo Fehler findet, oder wenn ihm vieles nicht gefallen und gründlich genug v kommen möchte, gesetzt, er wolle dabey auch nicht daran gedencken, daß ich Mensch sey, der so gut, als die ersten Verfasser, fehlen können und müssen. Hi nächst aber beliebe derselbe sich auch zu erinnern, daß die Vermehrung und V änderung auch dadurch eingeschräncket sey, weil es kein grosses, kostbares, in F lio oder etlichen Folianten bestehendes, sondern ein mäßiges Handbuch, so ni viel grösser, als es wie das erste mal heraus kam, seyn und bleiben mußte. E lich so dencke der geneigte Leser, daß er zwar nach eben dieser Anmerckung 1) v denen meisten privat- ja auch wohl von publiqven wirtschafftlichen Dingen die a gemeinen Grund-Sätze, Begriffe und Regeln, nicht weniger von denen Hülfs

Mitt

Mitteln, die zur allgemeinen Anleitung gehören, ingleichen von allen zur Wirtschafft überhaupt nöthigen Grund-Lehren aus der Natur-Lehre und Geschichte, wie auch andern Wissenschafften allhier finden werde: Er kann auch 2) von allen Landwirtschafftlichen Dingen, ausser erst gemeldeten, so wohl die generalia als specialia, und ungemein viel singularia und particularia in diesem Buche und zwar vornehmlich suchen; überdem aber enthält es 3) von Stadt-wirtschafftlichen Sachen alles, was das Land mit denen Städten gemein hat, und viele Neben-Geschäffte, auf eben diese Weise. Allein die übrigen Dinge wird er 4) nur insgemein, und so weit der Zusammenhang, so wohl mit dem Acker-Garten-Wiesen- und Weide-Bau, dem Wald- und Forst-Wesen, der Viehzucht, Jagd, it. mit den Landwirtschafftlichen Bau-Brau-Werckzeugs-Sachen, Brenn- und Brechwercken, als Haupt-Geschäfften der Land-Wirtschafft, wie auch mit vielen Neben-Geschäfften und häuslichen Verrichtungen solches erfordert, allhier berühret finden. In Ansehung dieser Einrichtung aber glaube ich, sey diesem Buche der Titel eines allgemeinen Lexici oeconomici billig gegeben, unerachtet dabey die ungemeine Weitläufftigkeit derer übrigen ietztgedachten Special-Betrachtungen, z. E. von dem Kunst- und Manufactur-Handwercks-Commercien-Sied-Berg- und Schmeltz-Wesen, da man die allzu grosse Grösse vermeiden wollen, erforderte, sich deshalb auf die vorher und nach der Hand nunmehro besonders heraus gekommenen particulair Lexica in der Oeconomie, nemlich das Natur-Kunst- und Bergwercks-das Handels- und Manufactur- und Handwercks-Lexicon zu beziehen, zumahl nicht alle Wirte gleich viel davon wissen müßten. Jedoch wer alle in diesem Lexico nach dem Alphabet abgehandelten, und zerstreuten vielen Stücke der gantzen Wirtschafft ein wenig ordentlich überdencken und gleichsam sehen will, wie solche in einen systematischen Zusammenhang zu setzen, der beliebe nur das unter dem Artickel: Wirtschafft, befindliche Schema der gantzen Wirtschaffts-Lehre nachzusehen, und die daselbst angeführten übrigen generalen Artickel dazu zu halten. Ich verhoffe, es soll ihm solches nicht nur, was er in diesem Lexico zu suchen, zulänglich zeigen, sondern auch dazu, wie er selbiges recht gebrauchen könne, dienlich seyn. Und eben dieses rechne ich auch zugleich mit unter die besondern Verbesserungen dieses Buches. Denn eben dadurch wird dasselbe geschickt, daß es nicht nur zu einer verwirrten gemeinen und seichten Gedächtniß-Wissenschafft, in der Wirtschafft, wie die Real-Lexica sonst zu thun pflegen, (als in welcher Absicht es doch auch vor einfältige Wirte dienet) sondern auch zu einer ordentl. und zusammenhängenden Wissenschafft eines Gelehrten und Ungelehrten in diesem vortrefflichen Studio gar nützlich gebraucht werden könne.

§. 6. Denn es sind verschiedene Personen, welche von diesem Lexico einen nützlichen Gebrauch machen können. Anfänglich rechne ich hieher alle alte und erfahrne Wirte, und Policey-Verständige, die es also entweder mit ihrer eigenen, oder eines andern Wirtschafft, so wohl einer Privat-Person, als derer Fürsten, oder aber mit der öffentlichen Landes-Wirtschafft zu thun haben. Diese möchten nun dieses Lexicon gar wohl zum blossen Aufschlagen, zur Erinnerung und zum weitern Nachdenken, auch in diesen ihnen bekannten Sachen brauchen können. Jedoch dieser Gebrauch scheinet von keiner Wichtigkeit bey solchen Leuten zu seyn,

 die

die vielleicht glauben noch mehr zu wissen, ja wircklich wissen, als ihnen
Buch sagen möchte. Ich halte aber dennoch dafür, daß ihnen die Besch
heit, die grosse Weite der Oeconomie, die entsetzliche Menge vieler Particu
ten und das hinfällige Gedächtniß der Menschen vielleicht Bewegungs-G
zeigen werden, auch dieses Mittel mit Vergnügen und grosser Beqvemlich
brauchen und diesen wichtigen Nutzen eines öconomischen Real-Lexici, wie ic
schon erwehnet habe, mitzunehmen. Hiernächst finden sich verschiedene
Anfänger von Wirten, oder gar von solchen, die sich erst auf die Oeconom
doch nur practisch legen wollen. Denenselben würde ich rathen, nicht s
zum Aufschlagen unmittelbar zu schreiten, ehe sie einiger massen die vielen
ge, so die Wirtschafft in sich begreifft, auch nur ausser der Ordnung und bl
storisch übersehen haben: Und eben diese werden meines Erachtens wohl
wenn sie erst das gantze Lexicon vom Anfang bis zum Ende durchlauffen,
sonderlich die Haupt-Artickel, bey denen man sich sonderlich aufgehalten h
trachten, vornehmlich aber auf diejenigen Achtung haben, die zu ihrer Wirths
gehören, darauf sie sich besonders legen. Denn sie werden dadurch die K
und Mühe ersparen, zwantzig bis dreyßig andere allgemeine und besondere
schafftliche Schrifften zu kauffen und zu lesen, weil sie hier alles nöthige und
liche in einem Auszug, zugleich aber allerhand Anmerckungen zur klugen A
und zum Gebrauch vieler und verschiedener Vortheile, die zu einerley Zweck
geschlagen werden, finden. Und auf diese Weise können so wohl Gelehrte
Ungelehrte, wenn sie die Wirtschafft zu studiren anfangen, verfahren. Alle
wohl denen ersten, als denen andern, wird hierauf gantz ungemein zu statten
men, wenn sie sich des unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindlichen Abrisses
gantzen Wirtschafft bedienen. Denn sie werden nicht allein die vielen geles
und zerstreueten Artickel unter ihre mehr oder weniger generalen Ideen und
sen derer Gedancken bringen, durch die darinne nach der Subordination d
Ideen, und nach dem reellen Zusammenhang der gantzen Wissenschafft vorges
Zergliederung aber in Stand kommen, dieselbe auch ordentlich und zusammenh
gend aus diesem Buche zu lernen, wenn sie nicht nur dadurch in dieser S
nachzudencken, und die vielen Materien zu überdencken lernen, sondern auch
dem langsamen Durchgehen dieser Tabelle oder dieses Schematis die Artick
dieser Ordnung aufschlagen, und die Erklärungen, die weitern Eintheilung
und Zergliederungen, die Regeln, Maximen und besondern Vortheile aufgeze
net finden, dadurch aber alles in dem gantzen Gebäude an seinen Ort brin
können. Ja durch dieses Mittel wird man auch viele Dinge, die man sonst n
so fort finden kann, weil man sie nicht am rechten Ort suchet, oder weil sie wi
lich wegen vieler Ursachen hier und da, wo es sich ausser dem rechten Ort ges
cket hat, eingeschaltet worden, hernach im Aufschlagen viel leichter finden könn
das Buch aber nicht so fort beschuldigen, als ob nichts davon darinne sey. M
wohl hierbey noch dieses zu erinnern, daß man sonderlich den hoch-deutsch
Terminum im Aufsuchen treffen müsse, ob man gleich auch andere Nenn-W
ter, ja so gar Nieder-Sächsische, so viel möglich, mitgenommen, die synony
und homonyma aber sehr vermehret, oder doch deutlicher gemacht h

M

Man wird auch endlich vermittelst eben dieses Abrisses nicht zu viel von diesem Buche fordern, sondern leichtlich beurtheilen können, was darein gehöret oder nicht, allermassen die Wirtschafft gar zu sehr um sich greiffet, und nicht leicht eine Idee angegeben werden kann, die nicht auf einige Weise, wenigstens mit der Wirtschafft verknüpffet werden könnte. Allein eben dieses verführet manche, daß sie offt vieles in dergleichen Büchern suchen, so nicht darinne zu finden, alsdenn aber dieselben deswegen tadeln. Und aus eben diesem Grunde werden diejenigen zum öfftern glauben, es habe dieses Lexicon dies oder das nicht, und ihm folglich zu wenig zutrauen, welche den ordentlichen Abriß seines Innhaltes nicht inne haben. Ja ich will allen angehenden Gelehrten zuvörderst rathen, welche sich zu etwan einer Absicht in der öffentlichen Landes- oder Fürstlichen Wirtschafft anfänglich auf die Theorie legen, und dieses Lexicon brauchen wollen, sich vor allen Dingen dieses kurtze Schema bekannt zu machen, und nach demselben aus dem Lexico die Wirtschafft durchzugehen. Denn solcher Gestalt werden sie auch auf eine gelehrte Art die erste und zulängliche theoretische Anweisung zur Wirtschafft bekommen können, wenn sie anders vermittelst eines todten Vortrags etwas zu lernen fähig sind. Massen ich mich gar sehr bemühet habe, viele Dinge, die nur historisch bestimmet waren, nebst denenjenigen, die bereits gelehrt vorgetragen sind, aus richtigen Gründen auszuführen, und solcher Gestalt auch zu einer gelehrten Erkänntniß das Buch geschickt zu machen. Sonderlich aber ist solches in denen Grund-Sätzen geschehen. Nach diesen aber können dergleichen Personen, wenn es ihnen beliebet, auch andere öconomische Schrifften lesen, und dazu halten. Als zu welchem Ende nicht nur unter dem Articke!; Haushaltungs-Buch, insgemein zur Erkänntniß der Schrifften kurtze Anleitung gegeben, sondern auch bey dieser und jener wichtigen Sache die besondern Schrifften angeführet, und in dieser Edition hinzu gesetzt worden. Wenn sie sich nun solchergestalt in der Theorie feste gesetzet, und sie begeben sich hernach zur Praxi, fahren aber fort nach denen vorkommenden Dingen das Lexicon nun ferner aufzuschlagen, die eigenen Anmerckungen dazu zu nehmen, und nachzudencken, so werden sie, wenn es ihnen nicht gantz an Witz und Erfindungs-Krafft fehlet, und woferne sie aufgeweckt, und zur Wirtschafft Lust haben, leicht auf viele neue Erfindungen und Vortheile kommen. Und solchergestalt wird man dieses Lexicon diesem allen nach nicht allein a) als ein Aufschlage-Buch, oder b) als ein Hülfs-Mittel des Gedächtnisses, und c) als ein Mittel zur historischen und ordentlichen Erkänntniß in der Wirtschafft, sondern auch d) als ein vollständiges Hand-Buch, dabey man etliche 100 Bücher, ja der mündlichen Lehre zur Noth entbehren kann, mithin also dasselbe e) zur ordentlichen, gründlichen und scharffsinnigen Erkänntniß, folglich so wohl zum Lernen, als f) zur Erweiterung des Erlerneten, und g) zu neuen Erfindungen, ja h) zum Führer in der Praxi brauchen. Zu dem Zweck sub lit. d) kan man sonst zwar Real-Lexica bekannter massen nicht brauchen. Allein vermittelst dieser Art des Gebrauchs, und vermittelst dieses offt erwehnten Abrisses wird man leicht begreifen, daß nunmehro dieses Lexicon etwas besonders an sich habe, dazu man, nachdem die öconomische Special-Wirtschaffts-Wissenschafft als eine ordentliche Disciplin tractiret wird, viel eher als sonst gelangen können.

§. 7. Allein ich muß zum Besten meiner Herren Auditorum, die ich
hiesigen hohen Schule über diese Wissenschafft gehabt, noch habe, und noch
kommen die Ehre haben möchte, noch eines besondern Nutzens gedencken, den
bigen in Ansehung meines Grund-Risses, worüber ich ordentlich lese, und zw
derlich wegen des ersten Theils, darinne aber des ersten Buchs und aus dem
wegen des 3, 4, 5, 6, 10, 11, aus dem dritten Buche aber wegen des 16, 17 u
Hauptstücks haben können. Denn es ist dieser Grund-Riß zwar überhaup
und concis, weil ihn der Discours erläutert, gleichwohl aber zu einem Syst
zulänglich, und alles hin und wieder gnugsam zergliedert. Wollen sie abe
ständlichere Anmerckungen und gleichsam einen Commentarium über die
führten Theile haben, so dürfen sie nur, nächst denen Leipziger Sammlungen,
Lexicon dabey zu Hülfe nehmen, aufschlagen, und nachlesen. Ja sie könne
Artickel desselben durchlaufen, und auf einen besondern Bogen die §§ darzu
ren, zu deren Erklärung dieselben gehören. Vielleicht lasse ich auch auf einem b
dern Bogen diese Collation des Grund-Risses und des Lexici künfftig selbst dr
Und hierdurch werden sie sich meines Discourses erinnern, ihr Collegium repe
und in dem gantzen Studio eben den Nutzen haben, welchen ich im vorigen § v
stellet. Vormals zwar würde man verschiedenes vergeblich darinne gesuchet,
es würden sich noch mehr Schwierigkeiten bey diesem Zwecke gefunden haben.
lein ich habe mir Mühe gegeben, solches anietzo insonderheit auch auf diesen Z
so viel sichs thun lässet, einzurichten. Ja offtgemeldetes Schema unter dem
Wirtschafft, ist auch nach meinem Grund-Riß in der Haupt-Sache völlig abgef

§. 8. Endlich habe ich auch noch dieses zu erinnern: Man übereile sich n
so fort die angegebenen Versuche und Erfahrungen deswegen als falsch zu ver
fen, weil eines andern Versuch und seine Erfahrung nicht damit überein kon
Denn man muß sich in dieser Sache vor der Verwirrung seines Urtheils mit d
sinnlichen Empfindungen hüten, sonderlich wenn man nicht nach gleichen Gr
Sätzen urtheilet, hiernächst aber sehr genau wissen, daß seine Versuche und Er
rung in eben denenselben Umständen mit den im Lexico angegebenen geschehen
ehe man so fort von Irrthum und Fehlern reden will. Diesen Erinnerungen
diesen Gründen zu folge aber verhoffe ich durch dieses alles dieses Buch bey ge
wärtiger Auflage um so viel mehr in solchen Stand gesetzet zu haben, darinn
ein recht nöthiges, nützliches, leichtes und beqvemes Hülfs-Mittel, so wohl
Wirtschafft an sich, derselben Verbesserung und Flor, als auch zur Lehre und
Unterricht in der Wissenschafft von der Wirtschafft seyn könnte, wenn sich nur
viel wahre und fleißige Liebhaber in dieser unvergleichlichen Wissenschafft, dar
die Glückseligkeit dieses Lebens, eines ieden Menschens und gantzer Länder
kommt, finden möchten; und wenn sich insonderheit viele, die studiren, darauf r
ernstlich legen wollten, nicht aber noch immer die alte unvernünftige Veracht
und Vernachläßigung bey unerwachsener und erwachsener Jugend, ja so gar
denen, die vor das Wohl derselben sorgen sollten, herrschete. Jedoch ich will an
diesem Studio keine Lob-Rede halten. Die Menschen sind im Verstande ohne
meistentheils davon überzeuget, und ein ieder giebt es heut zu Tage überhaupt
Nur die alte Gewohnheit und die Nachläßigkeit, ja allerhand läppische Vo

th

theile halten die lebendige Wirkung und den Gebrauch der Mittel, die zu diesem Studio dienen, auf. Eines der gemeinsten ist auch dieses, daß die meisten jungen Leute dafür halten, es sey um die Wirtschafft eine gar leichte Sache, die sich von selbsten gebe. Allein eben diese geben ihren elenden, verwirrten und unvollständigen Begriff, ja so gar dieses zu erkennen, daß sie auch nicht einmahl eine historische Nachricht davon haben.

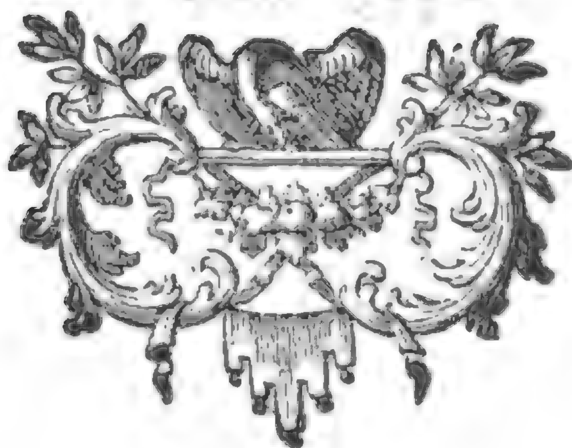
§. 9. Und eben dieses führet mich auf einen noch andern Fehler, der an diesem Schuld ist. Nemlich es wird in denen bey uns eingeführten niedern Schulen gar nicht getrachtet, denen jungen Leuten auch nur einen sinnlichen und historischen Begriff von wirtschafftlichen Dingen beyzubringen. Ich nehme wenig Schulen aus. Eigene öconomische Schul-Anstalten haben wir auch nicht, und es fehlet endlich auch an Leuten, die zum Unterricht darinne gebraucht werden könnten. Wohlan! allen diesen wird dieses Lexicon auch ins besondere gute Dienste thun, indem man solches ohne viele Mühe und ohne viel in der Wirtschafft gethan zu haben, brauchen kann, denen jungen Leuten auf Schulen, ja dem jungen Frauenzimmer selbst einen historischen Begriff von allen wirtschafftlichen Dingen beyzubringen, und also zugleich denen Leuten zu zeigen, was vor eine weitläufftige und schwere Sache es sey, auf verschiedene Weise mit der Wirtschafft zu thun zu haben, um darinnen Gott, seinem Nächsten, sich selbst, ganzen Ländern, Städten, Dörfern und Familien rechtschaffen zu dienen. Denn ich bin versichert, wer nur ein wenig hinein siehet, wird obgemeldete Einbildung, daß die Wirtschafft so leichte sey, fahren lassen. Wer aber nur nach offt gedachtem kleinen Abriß, das Buch aufschlagen und lesen will, der wird noch besser überzeuget werden, wie irrig seine Einbildung sey. Und eben dieses Aufschlagen kann unter der Anführung eines in der Wirtschafft sonst unwissenden Lehrers, oder einer solchen Lehrerinn von der Jugend mit vieler Ergötzung geschehen, wenn man sie die Artickel nach einander laut her lesen lässet, sie zugleich im Lesen übet, durch die Abwechselung so vieler angenehmen Dinge vergnüget, nachmals aber aus dem gelesenen allerhand Fragen und Discourse anstellet, ja wohl gar die Sache selbst sinnlich im Hause, auf dem Felde, im Walde ꝛc. zeiget. Sollten nicht auf diese Weise der Jugend auf eine angenehme und leichte Art die ersten Begriffe von der Wirtschafft beygebracht, ihre Wichtigkeit erkennet, und sie endlich zubereitet und gereitzet werden, mit der Zeit nach ihren Absichten eine gründliche und scharffsinnige Erkänntniß, welche sonderlich zu Wirtschaffts-Policey-Cammer- und Finanz-Aemtern nöthig ist, auf hohen Schulen zu lernen?

§. 10. Endlich so ist dieses Buch insonderheit auch vor solche Leute sehr dienlich, welche zwar Wirte heissen und seyn wollen, und doch in der dicksten Unwissenheit, Ungeschicklichkeit und Finsterniß, ja bey dem allen auch, was sie noch wissen, in allerhand abergläubischen Meynungen bey der Wirtschafft stecken. Solche Leute sind nun öffters eben auf die Weise, wie im vorigen §. berühret, entweder durch ihre Schuld oder durch andere, welche Meister ihres Vornehmens gewesen, versäumet, und haben doch öffters das grosse Unglück, entweder vor sich selbst Wirtschafften zu führen, oder doch führen zu lassen, oder vor andere zu führen. Ich will nicht wiederholen, wie sich diese durch dieses Lexicon noch helfen

sen können, wenn sie nur wollen. Die Art und Weise ist schon vor eine: Fähigkeit im vorigen angezeiget, und dabey haben sie die Beqvemlichkeit, nicht viel Bücher kaufen und lesen dürfen. Ja eben dieses hat man durc Buch und seine mäßige Grösse in Ansehung der Unbemittelten zum Endzw habt. Denn diese können vor ein geringes Geld an einem eintzigen Bu viel als an 200 Büchern haben. Und weil man weiß, daß es sonderlic geringe Land-Leute kaufen und suchen, diese aber am meisten mit vielen chen läppischen Aberglauben in der Wirtschafft eingenommen sind, und regieret werden, ja von der Policey die unrichtigsten Begriffe haben; so ha sich insonderheit auch bemühet, nicht nur diese immer zu berühren, ja so g unentbehrlichsten Nachrichten vor einen Landwirt von rechtlichen Dingen dern auch den wirtschafftlichen Aberglauben seiner Falschheit, Sündlichke Thorheit nach bey aller Gelegenheit aufzudecken. Wie ich denn hoffe, da sonderheit verständigen und christlichen Wirten in diesem Stück viele Real fallen werden, die ich nebst vielen andern, dahin insonderheit auch die vol dige Nachricht von Haus-Mitteln vor Menschen und Vieh gehöret, eingest habe. Ich will endlich nicht gedenken, wie nützlich ein solches completes auf der Reise in Ansehung der Wirtschafft, um die Erkänntniß zu erweitern, sich selbst bey allerhand Fällen zu helfen, statt einer Reise-Bibliotheck seyn kö Denn alles dieses wird man viel besser verstehen, wenn man offtgemeld Schema durchzugehen beliebet. Die vorgenommene Kürtze einer Vorrede laubet mir nicht ein mehreres anzuführen. Ich empfehle vielmehr den hoc ehrtesten und geneigten Leser zum Beschluß der göttlichen Gnaden-Obhut, meine Fehler zu übersehen, und mir gewogen zu verbleiben.

Geschrieben
zu Leipzig den 27 Julii
1744.

D. George Heinrich Zin



Verzeichniß der Bücher,

welche in

Johann Friedrich Gleditschens

Buchhandlung in Leipzig

verlegt, oder in Menge zu finden sind.

Abendzeitvertreib in verschiedenen Erzehlungen aus dem Magazin François in Londen übersetzt, 5 Theile, 8.

Abhandlung von denen Jubel-Festen in der Evangelisch-Lutherischen und Römisch-Päbstischen Kirche, 8. 1749.

Abresch, *Fr. Lud.* Animadversiones ad Aeschylum Lib. II. 8. 1753.

Ackers, J. H. Deutsche Schriften, 8. 1713.

Acta Eruditorum, oder Geschichte der Gelehrten, von 1712 bis 1739. 240 Theile, 8.

Acta Consistorialia creationis Eminentiss. ac Reverendissimor. S. R. E. Cardinalium institutæ a S. D. N. Clemente XI. P. M. accessit eorund. Cardinalium brevis delineatio, 4.

Acta Societatis Regiæ Scientiarum Upsaliensis ad An. 1740, usque 1750. Stockholmiæ, c. fig. 4.

Adlzreiteri, *Joan.* Annalium Boicæ Gentis Partes III. accessere *Andreæ* Brunneri S. J. Annalium Boicorum Partes III. edit. nova, cum præf. *Joh. Guil.* Leibnitii, fol. 1710.

Ahlwards, Pet. Betracht. über die Augspurgische Confeßion, 2 Theile, 4. 1750.

Albini, *Bern. Sieg.* Historia musculorum Hominis, c. fig. 4. maj. Leydæ Batav.

Alethophili Vollkommenheit dieser Welt, 8.

Altmanns, J. G. Beschreibung der helvetischen Eisberge, 8.

Andri, *Nicol.* von Erzeugung der Würmer, 8. mit Kupf. 1710.

Antonini, *Marci Aurelii*, Libri XII. de se ipso ad se ipsum, Gr. & Lat. c. n. *Wollii*, 8. major. 1729.

Apparatus Virgilii poëticus, 2 Partes, 8. Coloniæ, 1703.

Aresius, *Paul.* de S. S. Papis Episcopis Relig. & Fundator. fol. 1702.

- - de augustiss. Cœli Regina ejusque Gynæceo, fol. 1701.

Aristophanis Comœdiæ XI. græc. & lat. cum notis Bergleri & Duckeri, curante P. Burmanno, 2 Vol. 4.

Arndti, *Joh.* de vero Christianismo libri quatuor, editi a *Joh. Georg.* Pritio, 12.

Arnolds, Gottfr. unpartheyische Kirchen- und Ketzer-Historie vom Anfange des Neuen Testaments bis auf das Jahr Christi 1688, F. 4. 1729.

Arnolds, Gottfried, wahre Abbildung der ersten Christen, in einer nützlichen Kirchen-Historie entworfen, mit Hrn. D. Baumgartens Vorrede, sechste Auflage, in gr. 4.

= = wahre Abbildung des inwendigen Christenthums, zur Fortsetzung und Erläuterung der Abbildung der ersten Christen, groß 4.

= = wahres Christenthum Alt. Testaments, 8.

= = eheliches und unverehelichtes Leben der ersten Christen, 8.

= = Gestalt eines Evangelischen Lehrers, darinnen alle zum Predigtamt gehörige Puncte untersuchet werden, 2 Theile, 8.

= = Historie der mystischen Theologie, 8.

= = Abwege oder Irrungen gutwilliger und frommer Menschen, 8.

= = Consilia oder Gottesgelehrten Rathschläge und Antworten, 4 Theile, 8.

= = Denckmahl des alten Christenthums mit einer Vorrede Herrn D. Baumgartens, 4te Auflage, 8.

= = neuer Kern wahrer Geistes-Gebete, 8.

Bachstrom, *Jo. Fr.* Observat. circa Scorbutum, 8. Lugd. Bat. 1734.

Ejusd. Æstus Marini nova theoria, 8. Lugd. Bat. 1734. c. fig.

Backii, *Reinh.* Commentarius in Psalterium Davidis, fol. 1683.

Bakers vollständige Historie der Inquisition, aus dem Englischen übersetzt, 8. 1741.

Baieri, *Joh. Guilielmi*, Compendium Theologiæ positivæ adjectis notis amplioribus, quibus Doctrina Orthodoxa ad ΠΑΙΔΕΙΑΝ Academicam explicatur, 8.

Barbosæ, *August.* Thesaurus locorum communium Jurisprudentiæ ex Axiomatibus & Analectis *Joh. Ott.* Taboris aliorumque concinnatus, auctior factus ab *Andr. Chr.* Roesnero, fol. 1719.

Bahrdts, Joh. Friedr. Sammlung heiliger Reden bey Veränderung seines Amtes vorgetragen, 8. 1748.

Barths, D. Gottfr. ausführlicher Bericht von der Gerade, sowohl insgemein, als auch insonderheit von Fürstlicher, Gräflicher, als auch anderer Herren-Standes, und derer von Ritters-Art, Wittwen,

)( )( )(

Frau-

Fräulichen Gerechtigkeiten; adelichen Gerade, Leibgedinge, Morgengabe, Mustheil, Heer-Geräth; nebst einem doppelten Appendice der darinnen angeführten Responsorum, 4. 1721.

Barthii, *Got.* Hodegeta Forensis civilis & criminalis, 4.

Baumeisteri, *F. C.* Compendium universæ Philos. recent. in usum schol. & gymnasiorum, edit. auctior & emend. 8. 1755.

Baumgarten, Siegm. Jacob, casuistische Pastoral-Theologie, 8. 1752.

Beers, Joh. Christ. der andächtigen Jungfer Hand- und Gebet-Buch, 12. 1726.

Ejusd. des andächtigen Frauenzimmers Haus- und Kirchen-Buch, 12.

Begebenheiten eines sich selbst Unbekannten, aus dem Englischen übersetzt, 8.

Begeri, *Laur.* Numismata Pontificum Rom. aliorumque ecclesiasticorum, fol. 1704.

Begriff, kurtzer, der Christlichen Lehre oder Theologie, in so fern dieselbe nach der heiligen Schrifft ohne Menschen-Tand kann gelehret werden, 8.

Behams, J. F. Roßtäuscher- und Fuhrmanns-Recht, 4.

von Bellegarde, Kunst die Menschen zu erkennen, 12. 1723.

Belloni, *Marchese Hieronymi*, Abhandlung vom Commercien- und Müntz-Wesen, aus dem Italiänischen übersetzt, und mit einigen Anmerckungen erläutert, von M. Gottl. Schumann, 4. 1752.

Berg-Resolutiones, Königl. und Churfürstl. Sächs. wegen Abstellung der in Bergwercks-Sachen vorgekommenen Mängel und Gebrechen, fol. 1709.

Bergeri, *Joh. Henr.* de Matrimonio comprivignorum disquisitio, 4. 1708.

Berlichii, *Mat.* Conclusiones pract. fol. Colon. 1759.

Herrn von Bessers Schriften, beydes in gebundener und ungebundener Rede, mit Kupfern, med. 8. 1732.

Betrachtungen in der Einsamkeit, 3 Theile, 8. Leipzig, 1762.

a Beust, *Casim. Godofr.* Comment. Juris feudalis s. Annotationes ad *B. Sam.* Strykii Examen Juris feudalis, 4. 1713.

Bible en figures, contenant 252 sentences choisies, eclairées avec près de 800 figures, pour faire apprendre à la Jeunesse toutes choses par son nom & avec plaisir. Où l'on a joint autant de sentences morales à chaque côté, 12. 1745.

Biblia hebraica non punctata *Joh.* Leusdenii & *Joh. Andr.* Eisenmengeri, 12.

Biblia Hebr. v. d. Hoogt cum versione Lat. Sebast. Schmidii, 4. maj. Lipsiæ.

Biblia Gr. LXX. interpretum, cura Lamb. Bos, 4 maj. Franequeræ, 1709.

Biblia Gr. LXX. interpr. cura Millii, 2 Tomi, 8. Amstelod. 1725.

Bibel, Berleburger, nach dem Grundtext übersetzt, nebst Erklärung, 8 Theile, Fol.

Bibel, mit D. Ittigs Vorrede und 400. Kupfern, Fol. Leipzig, 1716.

Bibliotheca Menckeniana, ab *Ottone* & *Joh. Burch.* Menckeniis, Patre & Filio, multorum annorum spatio studiose collecta, nunc justo ordine disposita & in publicos usus aperta a *Joh. Burch.* Menckenio, 8. 1726.

Bibliotheca historica, der studirenden Jugend zum Besten zusammen getragen, von Joh. Hübner, 10 Centurien, nebst vollständigem Haupt-Register, 12. 1729.

Bienenstock, (historischer) in einigen Erzehlungen, 8. 1763.

Bilderbecks, Chr. Lor. Teutscher Reichs-Staat, oder Grund-Verfassung des Heil. Röm. Reichs, wie selbige die Reichs-Gesetze und Geschichte, insonderheit die daraus wachsende Observanz, und gegenwärtige Praxis an die Hand geben, nebst einer Bibliotheca juris publici, 4. 1738.

Bœhm, *Joh. Gottl.* Oratio de Principe exemplis Imperatorum Regumque romano-germanicorum informando, 4. 1751.

Ejusd. de Haduige Suevorum Duce vicarii imperii Comment. 4.

Ejusd. de Ortu Regiæ Dignitatis in Polonia, 4.

Ejusd. de origine vera Rutæ Saxonicæ, 4. 1756

Böhmens, Jacob, Theosophische Schriften mit Kupfern, complet, 8. Leipzig, 1730.

Bœhmeri, *Joh. Justi*, Dissert. Juris Ecclesiastici ad Plinium, 8. 1711.

Bœhmeri, *Justi Henningii*, Exercitationes ad Pandectas, in quibus præcipua Digestorum capita explicantur, antea sigillatim editæ, nunc conjunctim secundum ordinem Pandectarum digestæ, Tomi VI cum Repertorio, 4.

Bœrneri, *Christ. Frid.* Academiæ Lipsiensis pietas in sacrosanctam Reformationis & vi Lutheri memoriam, 8. 1717.

Boileau, Betrachtungen über allerhand Materien, 8. 1746.

Boldigs, E. C. heilige Seelen-Ruhe, 8. 1703.

de Bœtticher, *Joh. Gottl.* Morborum malignorum, inprimis Pestis & Pestilentiæ genuina descriptio & explicatio, 4. 1744.

Brumoy, *R. P.* le Theatre des Grecs, 3 Vol. 4. 1730.

Brunn, *Jo. Conr.* Dissert. med. de methodo tuta citra salivationem curandi luem veneream, 4. 1739.

Buchanani, *Georg.* opera omnia Burmanni 4. Lugd. Batav. 1725.

Budde

Buddei, *Joh. Franc.* Isagoge Historico-Theologica ad Theologiam universam singulasque ejus partes, novis supplementis auctior, 4. 1730.
- - Institutiones Theologiæ Dogmaticæ variis observationibus illustratæ, 4. 1741.
- - idem liber, fol. 1723.
- - Compendium Institutionum Theologiæ Dogmaticæ cura *Joh. Georg.* Walchii, 8. 1749.
- - de Atheismo & superstitione, 8. 1737.
- - Institutiones Theologiæ Moralis variis observationibus illustratæ, 4. 1727.
Büchners, Gottfr. biblische Real- und Verbal-Concordanz, 4. 1757.
von Bünau, Heinrich, Teutsche Kayser- und Reichs-Historie, erster Theil, 1728. und zwenter Theil, 4. 1732.
Bülfingeri, *G. B.* Dilucidat. de Deo & anima humana, 4.
Büttneri, *C. A.* Introductio ad accentuationem ebræorum, 8. 1747.
Burgmanni, *Petr. Chr.* Examen hypotheseos Stahlianæ de anima rationali corpus humanum struente, 8. 1731.
Burmanni, *Petr.* Vectigalia Populi Rom. & Jupiter fulgerator, 4. maj. Leidæ, 1734.
Buxtorff, *Jo.* de Punctorum, vocal. & accent. V. T. origine, 4.

Cæpollæ, *B.* Tractatus de servitutibus, 4.
Campani, *Joh. Ant.* Epistolæ & Poemata una cum vita Autoris, ex recensione *Joh. Burch.* Menckenii, 8. 1707.
le Cardinal de Lorraine, Tragèdie, 8.
Carl, *Joh. Sam.* Diætetica sacra, 8. 1737.
- - Historia medica pathologico-therapevtica, 2 Tom. 8.
- - Medicina universalis in Wasser und Mäßigkeit, 8. 1741.
- - Hygiene, 1740.
Carpov, *J.* Elementa theol. natural. dogmatica, 4.
- - de significatione verborum, 4. 1740.
- - Inania singulorum Klugianorum theol. Carpovianæ, 4. 1737.
Carpzovii, *Benedicti*, Jurisprudentia Forensis Romano-Saxonica, revisa ab *Andrea* Mylio, J. U. D. fol. 1721.
Carpzovii, *Joh. Gottl.* Apparatus historico-criticus Antiquitatum sacri Codicis & Gentis hebrææ, uberrimas annotationes in Th. Goodwini Mosen & Aaronem subministrans, 4 maj. 1747.
Carpzovs, Sam. Bened. Fruchtbringende Gesellschaft der Christen, über die Evangelia, mit Kupfern, 4.
di Castelli, *Giov. Tomas.* nuova e perfetta Grammatica reggia Italiana, oder neue und vollkommene Königliche Italiänische Grammatica, 8. 1748.

Castelli, *B.* Lexicon medicum, 4. 1746.
Catalogue des principaux Historiens avec des Remarques critiques sur la bonté de leurs Ouvrages, par *J. B.* Mencke, 8. 1714.
Catonis, *Dionysii*, Disticha de moribus ad filium ad MsS. Cod. & emend. editiones castigata &c. 8. maj. Lugd. Batavor.
Cave, *Guilielmi*, Chartophylax eccles. 8.
Cellarii, *Christ.* Geographia plenior cum Tabulis geographicis, Tomi II. editio altera, cum annotationibus *Jo. Conr.* Schwarzii, 4. 1732.
Cellarii, *Christ.* Origines & Successiones Comitum Wettinensium, 4.
- - Horæ Samaritanæ, 4. 1705.
- - P. Politica succincta, 8. 1711.
- - Latinitatis Liber memorialis & Grammatica Gesneri, 8. 1763.
Cellarii Auslegung der Epistel Pauli an die Hebräer, 4.
Celsii, *Olavi*, Bibliothecæ Upsaliensis Historia, Upsal. med. 8. 1745.
- - Bibliothecæ Stockholmiensis Historia, 8. ibid. 1751.
Christs, Friedr. geistreiche Betrachtungen über die Episteln, 8.
S. P. Chrysostomi, *Joh.* Opera omnia græco-latina, emendata a *Frontone* Ducæo S. J. Tomi XII. fol. 1698.
Ciceronis Epistolæ ad Familiares cum notis *Christoph.* Cellarii, editio quinta aucta studio *Gottl.* Cortii, 8. 1749.
Ciceron, *M. T.* Lettres à Atticus & à ses amis par Montgault, 6 Vol. 12.
Clamundi, *Adolphi*, Exercitatio hist. critica de præcipuis Topicorum explanatoribus, cum eorum Elogiis, 8. 1708.
Classenii, *Dan.* Comment. ad Constit. criminalem Caroli V. Imperat. 4. 1718.
Clement, *David*, Bibliotheque curieuse ou catalogue raisonné de Livres difficiles à trouver, IX. Tomes, 4.
Clerici, *Joh.* Lebens-Beschreibung einiger Kirchen-Väter und Ketzer, aus seiner Bibliotheque universelle ins Teutsche übersetzt, 8. 1721.
Clodii, *Joh. Christ.* Chronicon peregrinantis, i. Historia ultimi belli Persarum cum Aghwanis gesti, 4. 1731.
Cockburn, *Gul.* Gonorrhoeæ virulentæ Symptomata, natura, causa & curationes, 8. Lugd. Bar.
Codex Augusteus, oder neuvermehrtes und in eine richtige Ordnung gebrachtes Corpus Juris Saxonici, worinne des Churfürstenthums Sachsen und ämtliche Lande Rechte, Ordnungen und allgemeine Verfassungen enthalten, dem Publico zum Besten ans Licht gegeben, von J. C. Lünig, 3 Theile, Fol. 1724.

la Colombiade, Poëme en dix Chants par Madame du Boccage, enrichi de figures, 8. Londres, 1758.
Commentarii de Rebus in scientia naturali & Medicina gestis, Tomi X. 8.
Constantini Porphyrogeniti, *C. S. P.* de Ceremoniis Aulæ Byzantinæ libr. II, ex Cod. Mſ. græce & latine nunc primum editi, cum observationibus, Glossario vocum græco - barbararum & vita auctoris, T. II. fol. Charta Regia, 1751.
Corpus Juris Canonici Giberti, fol. 1735.
Corpus Juris Civilis Romani cum notis *Dionyſ.* Gothofredi, quibus & aliæ aliorum JCtorum celeberrimorum, quæ editioni suæ *Sim. van* Leeuwen inseruit, accesserunt, 2 Tomi, fol. editio noviſſ. 1740.
Corvini, *Gottl. Sigm.* reiffere Früchte der Poesie, in vermischten Gedichten, gr. 8. 1720.
de Courcelles, *Dav. Corn.* Icones Musculorum plantæ pedis eorumque descriptio, cum fig. 4. major. Lugd. Bat. 1739.
Courve, *Jo. Claud.* de nutritione fœtus in Utero, 4.
Cramer, *J. G.* de Juribus & prærogativis Nobilitatis, 4. 1739.
Creutzbergs, *Amadei*, Seelen-Ruhe in den Wunden Jesu, oder 80 Paßions-Andachten, mit Kupfern, 8. 1742.
la Croze Abbildung des indianischen Christenstaats, andere vermehrte Auflage, mit Kupfer und einer Landkarte von Indien, 8.
Crusii, *Magni*, Dissertatio Epistol. ad *Chriſt.* Wormium, de Scriptis quibusdam integris fragmentisque ineditis &c. 4.
Crusii, *Chriſt. Aug.* Anweisung vernünftig zu leben, darinne nach Erklärung der Natur des menschlichen Willens die natürlichen Pflichten und allgemeine Klugheits-Lehren in richtigem Zusammenhange vorgetragen werden, 8. 1751.
- - Entwurff der nothwendigen Vernunft-Wahrheiten, wiefern sie den zufälligen entgegen gesetzt werden, 8. 1752.
- - Weg der Gewißheit und Zuverläßigkeit der menschlichen Erkenntniß, 8. 1762.
- - Anleitung über natürliche Begebenheiten ordentlich und vorsichtig nachzudencken, 2 Theile, 8. 1749.
Cypriani, *Ern. Sal.* Catalogus Codicum Manuscriptorum Bibliothecæ Gothanæ, accedunt Clarorum Virorum Epistolæ CXVII, e bibliothecæ Gothanæ Autographis, 4. 1714.

Denesle, des Herrn, allgemeine Vorurtheile, aus dem Frantzös. übersetzt, 8.
Dictionnaire universel de Commerce, par P. L. Savary, 6 Vol. fol. 1750.
Dictionnaire François Allemand, contenant tous les mots les plus connus & usités de la langue Françoise, ses expressions propres, figurées, proverbiales & burlesques, avec plusieurs termes des arts & des sciences, le tout tiré des auteurs les plus approuvés & composé sur le modéle des Dictionnaires les plus nouveaux, nouvelle edit revuë, corrigée & très-considerablement augmentée par *Pierre* Rondeau, med. 4.
Dictionnaire nouveau des Passagers, François - Allemand & Allemand - François, oder neu Frantzösisch Wörterbuch, von Joh. Leonhard Frisch, neue viel vermehrte Auflage, gr. 8.
a Dictionary English, German and French, by *Chriſt.* Ludwig, med. 4. 1762.
Dictionnaire François, Allemand & Polonois, enrichi de plusieurs exemples de l'Histoire Polonoise des termes ordinaires des arts & des remarques de grammaire, avec une Liste alphabetique des Poëtes par *A. M.* Trotz, 3 Tom. grand pap. 8.
Dietz, Gotthard J. Buß-Predigten an denen in Liefland verordneten Buß-Tagen gehalten, 4 Riga, 1737.
Dieterici, *Conr.* Analysis Evangel. Dominical. edit. nova, 4. 1715.
Dieterici, *Conradi*, Institut. rhetoricæ, 8.
- - - - - - oratoriæ, 8. 1712.
Dœbeln, *Joh. Jac.* Regiæ academiæ Lundensis Historia, 4. 1740.
Dornmeieri, *Andr.* Philologia biblica, s. utilitatis illius, quæ ex qualibet eruditionis parte ad interpretationem S. Scripturæ accedit, & aliarum rerum explicatio, 8. 1713.
le Dran, *H. F.* Manieren den Stein aus der Blase zu ziehen, mit Kupfern, 8.
Douglas, *Joh.* Lateralis operationis Historia cum Append. de Cystotomia Cheseldeniana cum fig. 4. major Lugd. Batav.

Eccardi, *Joh Geo.* Historia geneal. Principum Saxoniæ super. nec non origines familiæ Anhalt. origines Sabaudiæ, &c. fol. 1721.
Ejusd. Epistola de nummis quibusdam explicatu difficilioribus, 4. 1722.
Einleitung zur Röm. Teutsch. Historie, 8. 1721.
Eltestens, Friedr. Gottfr. Hübnerus enucleatus & illustratus, i. e. zweymahl zwey und funfzig Lectiones aus der politischen Historie, worinnen der Kern der Hübnerischen historischen Fragen enthalten, mit Fortsetzung bis auf gegenwärtige Zeiten, von Gottl. Schumann, 8. 1756.
Erkänntniß der ewigen Liebe Gottes gegen alle gefallene Creaturen, 8.
Eröffnung und Anweisung der dreyen Principien und Welten im Menschen, in unterschiedlichen Figuren vorgestellet, von Joh.

Georg

Georg Graben, und Joh. Georg Gichteln, mit Kupfern, in gr. 8.

de l'Esprit par Helvetius, 2 Tomes, 8. Paris, 1758.

Evangelia & Epist. Domin. & Fest. græce, lat. german. 8. 1750.

Euclides, der deutsche, oder 8 Bücher von der Meß-Kunst auf eine neue und leichte Art gesetzt, von Pürkenstein, 4.

Euclidis Elementorum libri XV ad græci contextus fidem recensiti, 8. 1743.

B. Eusebii, *Episc. Alexandr.* oratio de die dominica, quam ex MSS. ed. latine vertit & annotat. illustravit *J. G.* Janus, 4.

Examen dissertationum de jurisdictione feudali & superioritate territoriali, nec non de natura feudorum Regni Bohemiæ, nuper edit. a *Wenc. Xav.* de Pucholtz, 4. 1718.

Eyringii, *Eliæ Martini*, vita Ernesti Pii, Ducis Saxoniæ, 8. 1704.

Fabri, *Basilii*, Thesaurus Eruditionis Scholasticæ omnium usui & disciplinis omnibus accommodatus, post celeberrimorum virorum Buchneri, Cellarii, Grævii operas & annotationes & multiplices *Andreæ* Stübelii curas iterum recensitus, emendatus, locupletatus a *Joh. Matthia* Gesnero, fol. 1749.

Fabricii, *Jo. Alberti*, Bibliographia antiquaria, editio tertia aucta a P. Schaffshausen, 4. Hamb. 1760.

Fäschens, J. R. Vorschläge, wie ein Landesherr seine adelichen Landeskinder in mathematischen Wissenschaften unterrichten lassen könne, 4. 1713.

Fama, Europäische, welche den gegenwärtigen Zustand der vornehmsten Höfe von 1700 bis 1735 entdecket, 360 Theile, 8.

Fama, die Neue Europäische, 192 Th. 8.

Faramonds, *Lud. Ernst*, Klugheit der wahren und Narrheit der falschen Christen, 8.

= = Lebens-Regeln, wie ein Mensch in der vollkommensten Glückseligkeit leben könne, 8.

Felleri, *J.* & *Chr. Gottl.* Jöcheri Orationes de Bibliotheca Lipsiensi Paulina, 4.

Fellers, Joh. Fridr. Geneal. Historie der Königl. Groß-Britannischen, Chur- und Fürstl. Braunschweig-Lüneburgischen Stamm-Väter, 8. 1717.

Felners, Matth. Joh. Nepomuc, 50 Copulations-Predigten, 4. 1718.

Fictulds hermet. Triumphbogen, 2 Theile, 8.

Fracassini, *Ant.* Opuscula Pathologica de Febribus & malo Hypoch. 4. 1758.

de Franckenau, *Georgii Franci*, de Palingenesia, revisus a *J. Chr.* Nehringio, 4. 1717.

Franzii, *Wolf.* Historia animalium cum comment. *J.* Cypriani, 4. 1712.

Freymäurer, die Zerschmetterten, oder Fortsetzung des verrathenen Ordens der Freymäurer, 8. mit Kupf.

Frickens, E. Beschreibung des Münsters zu Ulm, 4. 1725.

Frischii, *Joh. Leonh.* Dictionnaire Franç. Allem. med. 8. siehe Dictionnaire.

Frisii, *Jo.* Dictionarium Latino-Germ. 8.

Frodæ liber histor. de Islandia, una cum Clar. Viri *Andr.* Bussæi versione latina, 4.

Fürstenau, D. *Jo. Henr.* desiderata Medica, 8.

Garten-Geheimnisse, von Pflantzen, Blumen, Gewächsen etc. mit Kupfern, 8.

Gaub, *Hier. Dav.* de Regimine mentis, quod medicorum est, 4 major. Lugd. Bat. 1747.

Gebaueri, *Geo. Chr.* Oratio, cum ad feudorum Jura publice interpret. accederet, 4.

Gebet-Buch, Rigisches (Haus- und Kirchen-) mit Gesang-Buch und Kupfern, in lang Duod.

Gebet-Buch, auserlesenes, einer hohen Reichs-Gräfin, nebst einem Anhange 100 geistreicher Lieder, in 4 Theilen, 4. 1716.

Gebet-Buch mit grober Schrift, die Gott suchende Seele, 8.

Geiers, D. Mart. Liebe zu Gott und dem Nächsten, 8. 1722.

Genealogisch Hand-Buch, darinne alle Europäische Kayser und Könige, und alle geistund weltl. Chur- und Fürsten, wie auch Grafen des H. R. R. nebst den Cardinälen, Mitgliedern Königl. Orden, Gesandten und Ministern, auch Dom- und Capitular-Herren aller Ertz- und Hoch-Stifter in Deutschland, auch endlich der jetzige Zustand des Reichstags zu Regenspurg und des Cammer-Gerichts zu Wetzlar zu finden, 8.

Gerhardi, *Joh.* Meditationes sacræ, 8.

Gesangbuch, neu vielvermehrtes Rigisches, im groben Druck, gr. 8.

Dasselbe im Mittel-Druck, mit Kupff. 8.

Dasselbe im feinen Druck, klein 8.

Dasselbe im Mittel-Druck und mit Kupfern, länglicht 12.

Glassii, *Sal.* Philologia sacra, cum præf. *Joh. Franc.* Buddei, 4. 1743.

Glorikanders hellgeschliffener Frauenzimmer-Spiegel, 8. 1740.

Gottschlings, Gottfr. Balsam aus Gilead, aus den Sonn- und Festtags-Evangelien, 12.

Granat-Aepfel, oder Geheimnisse vieler Artzeneyen, nebst einem Diät- und Koch-Buche, 2 Theile, 4.

Gravinæ, *Jani Vinc.* Opera selecta, recensuit, librosque de ortu & progressu Juris Civilis novis passim observationibus auxit, D. *Gottfr.* Mascovius, 4. 1737.

Gregorii, D. Elementa astronomica, physica & geometrica, 4. 1726.

Griebneri, *Mich. Henr.* Opusculorum selectorum juris publici Tomi IV. c. Accesf. opusculorum selectorum juris privati, 4. 1722.
Grotius, *Hugo*, de veritate Religionis Christianæ, cum ejusdem annotationibus & *Ern. Sal.* Cypriani analectis, 8. 1726.
Günthers, D. Joh. Buß = und Gnaden = Predigten, 4. 1717.
= = Tugend=Predigten, 4. 1724.
Gürtleri, *Nicol.* institut. theologicæ, 4. 1721.
Guion (der Madame) geistreiche Discurse, 2 Theile, 8.
= = geistliche Briefe über verschiedene Materien, 4 Theile, 8.
= = recht kluge Kinderzucht, 8. 1726.
Gulich, *Jo. Arn.* de Furore Hæmorrhoidum internarum, 8. maj. Lugd. Bat. 1733.
Gussetii, *Jac.* Lexicon Hebraicum cum Supplemento Clodii, 4. major.
Haasens, Nicol. die in Gott andächtige Jungfer, mit Kupfern, 12.
= = andächtiges Frauenzimmer, 12.
= = des andächtigen Priesters Bet = Andachten, 8.
= = andächtiger Beter, grober Druck, 8.
= = andächtiger Beter, kleiner Druck, 12.
= = des geistlichen Pilgrims nöthigstes Wander=Geräthe, 12.
Habels, Andr. neues Rechen=Buch, 12.
de Halleri Disputat. ad morborum historiam, 7 Tomi, 4. major.
Haltausii, *Chr. Gottl.* Glossarium germanicum medii ævi, 2 Tom. fol. 1758.
Handbuch, wie der Gottesdienst mit Christlichen Ceremonien und Kirchen=Gebräuchen in den Schwedischen Versammlungen gehalten werden soll, 4. Riga.
Hane, *Phil. Friderici*, Historia Sacrorum a b. Luthero emendatorum a suis initiis ad religiosæ profanæque Pacificationis Augustanæ ævum deducta &c. 4. 1729.
Hansch, *Mich. Gottl.* Diatriba de Enthusiasmo Platon. 4. 1716.
Hanschii, *M. G.* Idea boni Disputatoris, 4.
Hasii, *Joh. Matth.* Phosphorus historiarum, vel Prodromus Theatri summorum imperiorum, hoc est, Historiæ politicæ universalis partes potior. & principales, fol. 1742.
Ejusd. Descriptio Regni davidici & salomonæi geographica & historica, fol. 1739.
Haymens, *Thom.* Digesta Juris Saxonici, oder vollständiger Auszug der Sächsischen Rechte, anstatt eines Repertorii zum Codice Augusteo, med. 8. 1735.
Ejusd. Juristisches Lexicon, siehe Lexicon.
Hederichs, M. Benj. Schul=Lexicon, 8.
= = Lexicon manuale græcum, 8.
= = mythol. Lexicon, 8.
= = Lexicon Latino-German. 8.
Hederichs, M. Benj. Promtuarium, oder vollständiges Teutsch=Lateinisches Lexicon, als dritter Theil des Lexici man. Lat. Germ. med. 8.
= = Progymnasmata architectonica, oder Vorübungen der Baukunst, neue Auflage, mit einer Berechnung der Baukosten vermehrt von M. Joh. Jacob Hentsch, 8. mit Kupfern, 1756.
Heermanns, Joh. Labores sacri, geistliche Kirchen = Arbeit, in Erklärung aller Sonn= und Festtags=Evangelien, Fol.
Heilbronneri, *Joh. Christoph.* Specimen historiæ aëris, 4. 1740.
Ejusd. Historia Matheseos, 4. 1741.
Heils, *Christ. Jac.* Judex & Defensor in Processu Inquisit. 4.
Heineccii, *Joh. Mich.* Leich = Abdanckungs=Reden, groß 8. 1721.
= = Abbildung der Griechischen Kirche, 3 Theile, mit Kupfern, 4.
Henelii ab Hennenfeld, *Nicol.* Silesiographia renovata, 4. Wratislaviæ, 1704.
Herbergers, Valer. Evangelische Hertz = Postill, fol.
= = Epistolische Hertz=Postill, fol.
= = Geistreiche Stoppel=Postill, oder Erklärung aller Evangelischen und Apostol. Texte, so an den gewöhnlichen Sonn = und Festtagen nicht abgehandelt werden, fol.
= = Magnalia Dei, mit angedrucktem Psalter=Paradies, fol. 1728.
= = Erklärung des Jesus Sirachs, fol.
= = Geistliche Hertzens=Lust und Freude, bestehend in Andachten und Gebeten auf alle jährliche Sonn = und Festtags=Evangelia, 8. 1729.
= = merckwürdiges Leben, und seliger Abschied, aufgesetzet von Lauterbach, mit Kupfern, 2 Th. 8.
Hermanni, *Joh.* Historia concertationum de pane azymo, 8. 1737.
Hermanni, *Pauli*, Musæum Zeylanicum, s. Catal. Plantar. in Zeylana, 8. major.
Herodiani Römische Historie seiner Zeit, aus dem Griechischen übers. 8. 1719.
Heymanni, *J. G.* Commentaria in *Herm.* Bœrhaave Institut. medicas, Partes VII. 8.
Hierne, *Urbani*, Actor. chymicorum holmensium Tomi duo, 8.
Hilleri, *Matth.* Onomasticum sacrum in II. partes dist. 4. 1706.
Himmlische Klugheit, oder die Kunst auf der Welt vergnügt, und im Himmel ewig zu leben, entgegen gesetzt der menschlichen Klugheit von V. A. L. 8. 1744.
Hirten=Briefe, 12, eines Kirchen = Inspectoris an die Prediger seiner Inspection, 8.
Höens Untersuchung der Evangelischen und Catholischen Lehre, 8.
Hösels, Conr. geist. Kinderpflege, 8.

Heymanns, Christ. Gottfr. gründliche Vorstellung der im Heil. R. Reiche obschwebenden Religions-Beschwerden, 8.

Holbergs, Ludw. Dänischer Plutarchus, oder Vergleichung großer Helden. 8.

Ejusd. Don Ranudo, oder Hoffart und Armuth, ein Schauspiel, 8. 1745.

= = Moralische Abhandlungen, 8.

- - Theatre Danois, 8. 1747.

Hollmanns, Sam. Chr. überzeugender Vortrag von Gott und der Schrift, gr. 8.

Horns, Joh. Gottlob, Lebens- und Helden-Geschichte Friedrichs des Streitbaren, mit Kupfern, 4. 1733.

Horrebovii, *Petri*, Opera omnia mathematica, mechanica, astronomica, chronologica, physica & philosophica, 3 Tomi, cum fig. 4. 1740.

Ejusd. Elementa Matheseos, 8.

Horrebovii, *Christ.* Dissert. bibl. math. de mari Salomonis æneo, 4. 1740.

- - Consilium de nova methodo paschali ad perfectum statum perducenda, 4.

- - de parallaxi fixarum annua & rectascensionibus, 4. 1747.

- - vindiciæ æræ Dionysianæ una cum brevi de anno Domini ΣΤΑΤΡΩΣΙΜΩ Disqu. 4.

Huberi, *Ulr.* Prælectionum Juris civilis T. III. secundum Institutiones & Digesta Justin. cum additionibus *Christ.* Thomasii & remissionibus ad Jus Saxonic. *Luderi* Menckenii, med. 4. 1749.

Hübners, Joh. kurtze Fragen aus der neu- und alten Geographie, 12. 1763.

= = kurze Fragen aus der polit. Historie, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9ter Theil, 12.

= = zehnter Theil, oder kurze Einleitung zur Historie aus allen 9 Theilen zusammen gezogen, 12.

= = kurtze Fragen aus der Oratoria, 5 Theile, 12.

= = die gantze Historie der Reformation in 50 Reden, 12.

= = Poetisches Handbuch oder Anleitung zur Teutschen Poesie, nebst einem vollständigen Reim-Register, 8. 1745.

= = 333 Geneal. Tabellen in Folio, erster Theil, nebst denen darzu gehörigen Geneal. Fragen in 12, zur Erläuterung der politischen Historie, zusammen getragen, und vom Anfange bis 1737. continuiret.

= = Genealogischer Tabellen Zweyter Theil, von den Grafen des Heil. R. R. fol. nebst den Fragen, 12, 1744.

= = Genealogischer Tabellen Dritter Theil, fol. nebst den Fragen, 12.

= = Genealogischer Tabellen Vierter Theil, fol. nebst den darzu gehörigen Genealogischen Fragen, 12. 1733.

Hübners, Joh. Supplemente zu seinen Historischen, Geograph. und Geneal. Fragen, von 1708. bis 1752. 48 Stück, 12.

= = zweymal zwey und funfzig auserlesene Biblische Historien aus dem Alten und Neuen Testamente, der Jugend zum Besten abgefasset und mit lateinischen Versen versehen, 8. Den 2ten Theil dazu, siehe Wagner.

Dieselbe in 12.

Ejusd. centum quatuor Historiæ Sacræ, 8.

= = in deutschen Versen übersetzter Thom. a Kempis, von der Nachfolge Christi, 8.

= = Staats- und Zeitungs- auch Natur- und Handlungs-Lexicon, 8.

de Huyssen, *H.* Epistolæ, Legationes & Responsa Sigismundi Augusti Reg. Pol. 8.

Jarckii, *Joseph.* Specimen academ. erudit. Italiæ, accedit index academ. Italiæ, 8.

Jenichen, *Gottl. Frid.* Historia & Examen Bullæ Clementis XI, P. R. contra Novum Testam. P. Quesnelli, 4. 1714.

Ihre, *Jo.* Ulphilus illustratus, 4.

Imhofii, *Jac. Wilh.* Genealogiæ XX. illustrium in Hispania Familiarum, exegesi historica perpetua illustratæ & iconibus insignium exornatæ, fol. 1712.

Jœcheri, *Chr. G.* Philos. Hæresium obex, 4.

= = Gelehrtes Lexicon, 4 Theile, 4.

- - de insigni studii historici nostra ætate ἐξοχῇ s. excellentia, 4. 1732.

= = Danck-Predigt zum Andencken der vor 200 Jahren geschehenen Stiftung des Donnerstägigen Prediger-Collegii, 4.

Jördens sündliche Ammen-Miethe, 8.

Journal des Savans d'Italie T. I, II, III, 8.

de l'Isle, Mr. Abregé de l'histoire universelle, 7. Vol. 12.

Itteri, *Anton.* Synopsis philos. moralis, 12.

Jurisprudentia romana & attica, 3 Tomi, fol.

Juvenel de *Carlencas*, Geschichte der schönen und anderer Wissenschaften, wie auch der freyen und einiger mechanischen Künste, mit Zusätzen Joh. Erh. Kappens, 2 Theile, 8.

Kappens, Joh. Erhard, Beschreibung des ersten grossen Evangelischen Augspurgischen Confeßions-Jubelfestes, mit Kupfern, 2 Theile, 8. 1730.

= = Andenken des ersten Religionsfried. Jubelfestes in Sachsen, 8. 1754.

Das Kartenblatt, 2 Theile, aus dem Englischen übersetzt, 8. 1755.

Katechetische Anfrage: 2tes Stück von dem Daseyn Gottes und den Schöpfungswercken, 8.

Kederi, *Nicol.* Sententia de Argento Runis s. Literis Gothicis insignito, 4. 1703.

Ejusd. de nummis Runicis comment. 4.

Kü

Künstler; ferner ausführliche Nachrichten von den ansehnlichsten Gräflichen, Adelichen und andern Familien, von Conciliis, Münchs- und Ritter-Orden, heidnischen Göttern rc. und endlich die Beschreibung der Kayserthümer, Königreiche und Fürstenthümer, freyer Staaten, Landschaften, Inseln, Städte, Schlösser, Klöster, Gebürge, Flüsse und sofort, in alphabetischer Ordnung vorgestellet werden, von Johann Franz Buddeo, dritte Auflage, 4 Theile, fol. 1730-1732.

- - Fortsetzung desselben, 2 Theile, fol. 1740.

Lexicon, Adels- des H. R. Reichs, darinne die heut zu Tage florirende Adeliche, Freyherrliche und Gräfliche Familien, nebst dem Leben der daraus entsprossenen berühmtesten Personen vorgestellet werden, von J. F. Gauhen, med. 8. 1740.

- - Fortsetzung desselben, med. 8 1747.

- - der Helden und Heldinnen, in welchem das Leben und die Thaten der weltberühmtesten Helden und Heldinnen, so sich durch ihre Tapferkeit einen besondern Ruhm erworben, beschrieben von J. F. Gauhen, med. 8. 1716.

- - nutzbares, galantes und curieuses vor Frauenzimmer, worinne nicht nur der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Ehrenstellen, Professionen, Privilegia, Nahmen und Thaten, gelehrter und anderer Weibsbilder rc. sondern auch ein auf die neueste Art verfertigtes Koch- Torten- und Gebackensbuch, nach dem Alph. erklärt zu finden, von Amaranthes, med. 8. 1737.

- - reales Staats- Zeitungs- und Conversations-, mit einer Vorrede Herrn Johann Hübners, viel verbesserte und mit 8 neuen Kupfer-Platten vermehrte Auflage, von Schumann, med. 8. 1760.

- - curieuses und reales Natur- Kunst- Berg- Gewerck- und Handlungs-Lexicon, mit einer Vorrede Hrn. Joh. Hübners, verbesserte und vermehrte Auflage von Georg Heinr. Zinck, med. 8. 1755.

- - neues Europäisches, historisches, Reise-Lexicon, worinne die merckwürdigsten Länder und Städte nach deren Lage, Alter, Benennung, Erbauung, Befestigung, Beschaffenheit, geist- und weltlichen Gebäuden, Gewerben, Wahrzeichen, und andern Sehenswürdigkeiten, auf das genaueste beschrieben von Schramm, med. 8. 1744.

- - curieuses Ritter- Reut- Jagd- Fecht- Tanz- und Exercitien-Lexicon, worinne der galanten ritterlichen Uebungen vortreflicher Nutzen und Nothwendigkeit, nebst allen Kunstwörtern erkläret werden, von Val. Trichtern, med 8. 1741.

- - der alten und neuen Geographie, gr. 8. 1730.

Lexicon Juris universi, oder allgemeines Juristisches Lexicon, darinne das gantze Natur- Völcker- Land- Lehn- Kirchen- und Staats-Recht, aus den Kayserlichen und Päbstlichen, Römischen, Longobardischen, Teutschen, Sächsischen, Schwäbischen, Lübischen und andern Stadt- Landes- und Reichs-Gesetzen und Gewohnheiten, richtigen Vernunftschlüssen und Heil. Schrift gezogen und bewiesen von D. Thomas Haymen, med. 8. 1738.

- - græcum Manuale, tribus Partibus constans, hermenevtica, analytica, synthetica, primum a *B. Hederico* institut. post repetitas *S. Patricii* curas nunc auctum, a *Jo. Aug. Ernesti*, 8. 1754.

- - manuale Latino-Germanicum, omnium Lexicorum sui generis longe locupletissimum, notisque & observationibus illustratum, a *Benjamino Hederico*, II Tomi, 8. 1738.

- - vollständiges Teutsch-Lateinisches, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1753.

- - Græco-Latinum N. T. siehe Paloris.

- - Antiquitäten-Lexicon, darinne nicht allein einige tausend Wörter aus dem Jüdischen, Griechischen, Römischen und Christlichen Alterthum kürtzlich erkläret werden, sondern auch von den meisten Dingen und Gebräuchen, welche bey diesen Völckern ehemals im Schwange gewesen, gründliche Nachricht anzutreffen, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1743.

- - Mythologicum, worinne sowohl die fabelhafte, als wahrscheinliche und eigentliche Historie der alten und bekannten Römischen, Griechischen und Egyptischen Götter und Göttinnen rc. mit ihren unterschiedenen Nahmen und Beynahmen aus sichern Autoribus verfasset ist, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1741.

- - reales Schul-Lexicon, worinne nicht allein von den Ländern, Städten, Meeren, Flüssen und dergleichen; item von den Zeiten, Völckern, Geschlechtern, Göttern, und andern zur Geographie, Chronologie, Genealogie, Mythologie rc. gehörigen Merckwürdigkeiten, deren in den Griechischen und Lateinischen Autoribus classicis Meldung geschicht, nöthige Nachricht gegeben, sondern auch was von Technicis aus der Grammatica &c. der Jugend zu wissen dienlich, erleutert wird, von M. Benjamin Hederich, zweyte und verbesserte Auflage, med. 8. 1749.

- - Philosophisches, darinne die in allen Theilen der Philosophie vorkommenden Materien und Kunstwörter erkläret, und nach alphabetischer Ordnung vorgestellet werden, von Johann George Walch, zweyte und mit dem Leben alter und neuer

neuer Philosophen vermehrte Auflage, med. 8. 1740.

Lexicon, vollständiges Mathemat. darinne alle Kunstwörter und Sachen, welche in der Mathesi vorzukommen pflegen, deutlich erkläret werden, nebst XXXVI Kupfer-Tabellen, erster Theil, med. 8. 1747.

= = Zweyter Theil, med. 8. 1747.

= = Oeconomisches, darinne alle zum Acker- und Gartenbau, Viehzucht, Wiesewachs, und andere zu einer Haushaltung gehörige Sachen in alphabetischer Ordnung durch kurze Beschreibungen erkläret werden, von George Heinrich Zincken, mit Kupfern, med. 8. 1753.

= = Teutsch = Englisches und Englisch-Teutsches Lexicon, worinne nicht allein die Wörter samt den Nenn = Bey = und Sprichwörtern, sondern auch sowohl die eigentliche als verblümte Redensarten verzeichnet sind, aus den besten Scribenten und vorhandenen Dictionariis mit grossem Fleiß zusammen getragen, von Christian Ludewig, med. 4. 1745.

= = Pohlnisch, Teutsch, Französ. und Teutsch-Pohlnisches, von A. M. Troz, med. 8.

= = Italiänisch = Teutsches Lexicon, nebst Grammatica *Ottonis* von Graben zum Stein, 8.

= = allgemeines Biblisches, von Daniel Schneider, mit D. Pritii Vorr. 3 Theile fol.

Libanii, *Sophistæ*, Epistolarum adhuc ineditarum centuria selecta, cum versione & notis *Joh. Christ.* Wolfii, 8. 1711.

Lieberkühn, *Jo. Nat.* de Fabrica & Actione villorum intestinorum tenuium hominis, 4. major. Lugd. Bat. cum fig.

Lieder, zärtliche und scherzhafte, mit ihren Melodien auf das Clavier, 2 Theile, 4.

Lienbeck, *Henning*, Commentatio methodica de diversis regulis juris antiqui, 12. 1701.

Lindneri, *J. G.* Oratio de cultura cognitionis juvenum sensuali &c. Riga.

= = Rede von der Schätzbarkeit der Auferstehung Jesu über Luc. 24, 13. rc. Riga.

= = Rede von dem Gewissen eines Lehrers, rc. Riga.

= = Reden und Gedichte in verschiedenen Sprachen, zur Uebung der Jugend angestellte Schulhandlung in der Domschule zu Riga, 1. 2. 3. 4. Samml. 4.

Linnæi, *Caroli*, Flora Suecica, exhibens plantas per regnum Sueciæ crescentes, med. 8. Holm.

Ejusd. Flora Zeylanica, sistens plantas Indicas Zeylonæ Insulæ, med. 8. ib. 1747.

Ejusd. Hortus Upsaliensis, med. 8. ibid.

Ejusd. Amœnitates, Pars 1. 2. 3. 4. 5. med. 8.

Ejusd. Dissertatio botan. qua plantæ Mart. Burserianæ explicantur, 4. 1745.

Ejusd. Genera Plantarum, 8. Holm. 1754.

Ejusd. Systema Naturæ, med. 8. Holm. 1758.

Ejusd. Fauna Suecica, editio altera auctior, 8. Holmiæ, 1761.

Ejusd. Species Plantarum, editio secunda aucta, II. Tom. 8. Holm. 1762.

Ejusd. Decas prima Plantarum rariorum Horti Upsaliensis, c. fig. fol. Holm. 1762.

Lipsii, *Justi*, Epistolæ viror. illustr. P. Burmanni, 4. Vol. 4. 1727.

Loccenii, *Jo.* Antiquitatum Suio-Gothicarum libri tres, 8. 1670.

de Longuerue, *Ludovici du Four*, Dissertationes de variis Epochis & anni forma veterum orientalium; de vita S. Justini Martyris; de Athenagora; de tempore, quo nata est hæresis Montani &c. quibus adjecta sunt commercium literarium Ludov. Picquesii, Thomæ Eduardi & Andreæ Acoluthi, nec non relatio hist. de Choadja Morado regis Aethiopiæ quondam ad Batavos legato, ex Msctis eruit *Joh. Dietr.* Wincklerus, 4. 1751.

Loweri, *Rich.* Tract. de Corde, de motu Sanguinis, de venæ sect. & de origine Catarrhi, 8. Lugd. Bat. 1740. c. fig.

Lucani, *Marci Annæi*, Pharsalia s. de bello civili libri X. eidemque adscriptum carmen ad Pisonem, *Gottl.* Cortius recensuit & plurimis locis emendavit, 8. 1726.

- - Pharsalia cum Comment. Petr. Burmanni, 4. major. Leidæ, 1740.

Lucii, Sam. Bild Gottes an denen ersten Christen N. Testaments, oder practische Kirchen-Historie, 8. 1741.

Lucrece, Tragédie par Monf. de F. 8. Londres, 1756.

Ludwig, D. *Chr. Gottl.* Institutiones physiologiæ cum introductione in universam medicinam, 8. cum fig. 1752.

Ejusd. Definitiones plantarum, 8. 1760.

Ejusd. Terræ Musei Regii Dresdensis, accedunt terrarum sigillatarum figuræ, fol. 1749. charta Regia.

Ejusd. Institutiones pathologicæ, 8.

Ejusd. Institutiones Therapiæ generalis, 8.

Ejusd. de Humore cutem inungente commentatio, 4.

Ejusd. Institut. medicinæ Clinicæ, 8. 1758.

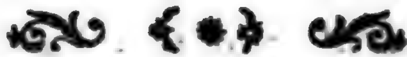
Ejusd. Institutiones historico - physicæ regni vegetabilis, 8. 1757.

Ejusd. Institut. Chirurgiæ. 8. 1763.

Ludwig, Joh. Peter, Erläuterung der güldenen Bulle, 2 Theile, 4. 1751.

de Ludwig, *Joh. Petr.* Opuscula miscellan. juris publici, feudalis, privati, historiæ, philosophica, juris canonici & ecclesiastici ac differentiarum juris Romani & Germanici, II. Tomi, fol. 1720.

= = Geschichtschreiber von dem Bischoffthum Würzburg, wobey eine Vorbereitung zu der



Fränckischen Historie, und die Bildnisse aller Bischöffe, in Kupfer gestochen, fol. 1713.

Lünigs, Joh. Chr. Teutsche Reichs-Canzley, worinne auserlesene Briefe, welche von Kaysern, Königen, Chur- und Fürsten ꝛc. in allerhand Begebenheiten seit dem Westphäl. Frieden 1648 bis auf den Baadischen Frieden 1714. von Jahren zu Jahren abgelassen werden, 8 Theile, mit Regist. 8. 1714.

Ejusd. Grundfeste Europäischer Potentzen Gerechtsame, worinnen durch auserlesene Deductiones &c. dargethan wird, wie es um aller Potentaten hohe Jura, Ansprüche und Praecedenz-Streitigkeiten eigentlich beschaffen sey, fol. 1716.

Ejusd. Codex Augusteus, oder neuvermehrtes Corp. Iur. Saxonici, 3 Theile, fol. 1724.

Lutheri, D. *Martini*, Kirchen-Postille, das ist, Auslegung der Episteln und Evangelien auf alle Sonntage und Feste durchs gantze Jahr, wie auch über andere erbauliche Materien, aus den zu des Autoris Lebzeiten heraus gekommenen vornehmsten Editionen zusammen getragen, ehemals durch den Fleiß und mit einer Vorrede D. Phil. Jacob Speners, nunmehro aber mit dem gantzen vierten Theil und nützlichen Registern vermehrt, nebst einer neuen Vorrede, fol. 1710.

Lupi, *Servati Abbatis Ferrar.* Epistolæ & alia Opera, c. not. *Steph.* Baluzii, 8. 1710.

Lyseri, *Mich.* Culter anatomicus, 8. Lugd.

Maffei, *Scipionis*, Origines Etruscæ & Latinæ, f. de priscis ac primis ante urbem conditam Italiæ incolis comment. ex Italico in latinum convers. 4.

Magazin, allgemeines, der Natur, Kunst und Wissenschaften, XI. Theile, 8. wird fortges.

Maichelii, *Dan.* Introductio ad historiam literariam de præcipuis Biblioth. Parisiensibus, 8.

Mariotte, ses Oeuvres, avec fig. 2 Vol. 4.

Marpergers, Paul. Jac. ausführliche Beschreibung des Hanfs und Flachses und der daraus verfertigten Manufacturen, 8.

Ejusd. Beschreibung der Messen und Jahr-Märckte, wie auch der Meßverrichtungen und Meß-Register, samt einem Unterricht von dem Meß-Wechsel-Negotio, 8. 1711.

Ejusd. Beschreibung der Banquen, wie auch von derselben und der Banquiers ihrem Recht, samt einem völligen Abdruck der vornehmsten Banco-Ordnungen, 1717.

Martialis, *M. Valerii*, Epigrammata, c. n. varior. ad usum Delphini, numismatibus exornavit Lud. Smids, 8. major.

Martini, Joh. Nic. von Bestellung des Forstwesens, 8. 1751.

Mascovii, *Io. Iacobi*, Commentarii de rebus Imperii romano-germanici, Partes III. 4.

Matthioli, *P. A.* Opera Medica, fol. Basil.

Mazochii Comment. in Regii Herculanensis Musei æneas tabulas Heracleenses. 2 Part. fol. Neapol. 1754.

Medailles sur les evenemens de Louis le Grand, fol. 1702.

Medicinal- wie auch Apothecker-Ordnung und Taxa E. W. E. Raths der Stadt Riga, 4. 1740.

Memoires sur l'art de la guerre de Maurice Comte de Saxe &c. avec figur. 8. grand papier, 1757.

Menckenii, D. *Luderi*, Tract. synopt. Processus Juris Communis & inprimis Saxonici Electoralis, Pars I & II. 4. 1704.

Ejusd. Tractatio synopt. Institutionum juris Justinianei theoretico-practica. 8. 1735.

Ejusd. Tabulæ synopt. Institutionum, fol.

Menckenii, *Jo. Burch.* Oratio panegyrica de Angliæ & Scotiæ unione, fol. 1706.

Ejusd. de Charlataneria Eruditorum declamationes duæ cum notis variorum, 8. 1747.

Ejusd. Zwey Reden von der Charletanerie oder Marcktschreyerey der Gelehrten, nebst verschiedenen Anmerckungen, 8.

Ejusd. Catalogus Bibliothecæ suæ, 8.

Menckenii, *Frid. Otton.* Observationum latinæ linguæ liber, in quo varia rarioris usus genera dicendi annotantur & singulares vocum significationes explicantur, ad augendum inprimis & emendandum Basilii Fabri Thesaurum latin. ling. 8. 1745.

Ejusd. Laudes Lipsiæ, fol. 1728.

Menz, *F.* Aristippus philosophus Socraticus, 4.

Metastasi, zwey Schauspiele, die verlassene Dido und Hypsipyle, 8. 1747.

Michaelis, *Jo.* Opera medica & chymica, 4.

Millii, *Dav.* Dissertationes Sel. var. S. Lit. & Antiquit. orientalis capita exponentes & illustrant. 4. Lugd. Bat. cum fig.

Models, J. G. Versuche über ein natürliches gewachsenes Salmiak und Persische Saltz, gr. 8. 1758.

Montans zu Hinterbergen Physicalische und Moralische Gedichte, nebst dessen Gedancken von dem Ursprung und Nahmen der Stadt Riga, Chur- und Lieflandes, 8. Riga, 1751.

Mosheim, *Jo. Laur.* historia tartarorum ecclesiastica, 4. 1741.

Moulin, P. du, Vaters und Sohns, geistreiche Schriften, 4. 1721.

Musæi Grammatici de Hero & Leandro poema cum notis variorum & Ovidii epistolis ejusdem argumenti, ex recensione *Io Henr.* Kromayeri, 8. 1721.

Museum Tessinianum, c. fig. fol. Holmiæ.

Nachrichten zuverläßige, von dem gegenwärtigen Zustande der Wissenschaften 216 Theile, 8.

Nehrings

Nehrings, Joh. Christian, allgemeine Historie des alten Testaments, 8. 1717.
= = allgemeine geist = und weltliche Historie der ersten achthundert Jahre nach Christi Geburt, 8. 1719.
Neumanns, Caspar, Licht und Recht aus den gewöhnlichen Sonn = und Festtags = Evangelien vorgetragen, 4. 1731.
Neumeisters, Erdm. heilige Sonntags = Arbeit, das ist, Predigten über alle Sonn= und Festtags=Evangelia, 4.
Newton, *Isaac*, de quadratura curvarum in usum stud. juventutis mathemat. explicat. illustratus a S. D. Melander. 4. maj. 1762.
Noel Opuscula Poëtica, 8. Lipſ. 1717.
Oederi, *Georg. Ludov.* de Scopo Evangelii S. Johannis Apostoli, adversus *Frider. Adolph.* Lampe, 8. 1732.
Ejusd. Conjecturarum de difficilioribus S. S. Locis centuria, 8. 1731.
Oettingers, Fr. Chr. Anleitung zum summarischen Verstand der heil. Schrift, 8. 1738.
Olearii, Gottfr. Jesus der wahre Mesias ein köstlicher Eckstein und Fels der Aergerniß, nach Anleitung Matth. XI. zu Bewahrung der christl. Relig. vorgestellet, 8. 1736.
Olivarii, *Christierni*, de vita & Scriptis Pauli Eliæ Carmelitæ, viri in historia reformationis Danicæ notissimi, 8. maj. 1741.
Omesii, *Dan.* Compendium ethicum, 12.
Opitii, *Henr.* Græcismus restitutus, 8.
de l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences, par Mr. de Goguet, 3 Tomes, avec figur. 12. Paris 1758. grand Pap.
Orpheus, ein Sing=Spiel, 8. Riga.
Ottonis, *Everh.* Dissertationes Juris publici & privati, 4. 1723.
Panzirolus, *Guido*, de claris Legum interpretibus; accessere *Joh.* Fichardi vitæ recentior. ICtorum, *Marci* Mantuæ epitome virorum illustr. *Joh. Bapt.* de Gazalupis historia interpretum & glossatorum juris, *Cast.* Cottæ recensio insignium juris interpretum &c. 4. 1720.
Pavens, Pet. Siegm. Apostolisches Christenthum, bey Erklärung aller Sonn=und Festtags=Episteln, 8. 1712.
= = Evangel. Christenthum, bey Erklärung aller Sonn=und Festtags=Evangelien, 8. 1713.
Pasoris, *Georg.* Lexicon græco-latinum in Novum Testamentum, Editio nova prioribus multo auctior ac correctior, med. 8. 1735.
Pater, *Pauli*, Dissertatio de Germaniæ Miraculo optimo Typis Literarum earumque differentiis, 4. 1710.
Paulini a St. Josepho Orationes novæ XII. cura Kappii, 8. Lipſ. 1753.
Peregrini, *Lælii*, de noscendis & emendandis animi affectionibus, accessit *Vinc.* Placii moral. studii histor. 8.
Perontinus, *Ianus*, de Consil. ac Dicasteri quæ in urbe Vindobona habentur, 8.
Pfanners, T. Buß = und Lebens=Weg, aus d alten Kirchenlehrern und andern erbaulich Schriften, med. 8
Philalethi gründliche und aus der Kirche Historie erläuterte Erklärung des 12 Ca tels der Offenbarung St. Johannis, ne andern geistlichen Abhandlungen vom wa ren Christenthum, Fürbildern des Alt Testaments, und dem Friedens=Stande d zukünftigen Kirche Christi, 4.
Pickopowlcz, *Theoph.* Panegyricus de v ctoria, quam Petrus I. totius Russiæ M nocrator de universis Suecorum exerc tibus reportavit 1709. Junii die 22. dict Kyoviæ in Ecclesia Cathedrali suæq ipsius Majestatis præsentia, fol. 1709.
Plenningi, *Jo.* Logica usui juniorum epit. redacta, 8. Holmiæ, 1749.
Plexiaci Lexicon philosophicum, 4. 1716
Polybii Geschichte mit Anmerckungen des Hr von Follard, und den Krieges = Gedanck des Herrn von Guischard, 7 Theile, m Kupfern, groß 4.
Pontoppidani gesta & vestigia Danorum e tra Daniam, præcipue in Oriente, Itali Hispania, Gallia, Anglia, Scotia, Hiberni Belgio, Germania &c. 3 Tom. 8. 1740.
Prætorii, *Ephr.* Bibliotheca homiletica od homiletischer Bücher=Vorrath, drey The le, 4.
Ejusd. Casual=Predigten bey mercklichen B gebenheiten, 8.
Ejusd. Seelen = Taube, oder Predigten üb das Lied: Valet will ich dir geben 2c. 8.
Ejusd. würdiger Tisch=Gast bey der Gnade Tafel des Herrn Jesu, 12.
Ejusd. Athenæ Gedanenses, s. Commen de Gymnasio Dantiscano, recensio ej Antistitum, & vitæ Rectorum ac Pr fessorum ejusdem & reliqu. Schol. G dan. accedit series Rectorum Thorunen & Elbingensium, 8.
Pritii, *Joh. Georg.* Introductio in Lecti nem Novi Testamenti, quam uberius d gessit, auxit, novasque dissertationes a jecit D. *Car. Gottl.* Hofmann. cum figu med. 8. 1763.
von Puysegur, des Herrn Marschalls, Grun sätze und Regeln der Kriegs=Kunst, herau gegeben von seinem Sohne, Marechal Camp in Franckreich, und übersetzt von R. Fäsch, mit 52 Kupfern, 2 Theile, gr 4. 1754.

Quenstedt, *Joh. Andr.* Theologia did ctico-polemica, sive Systema theolog cum in duas sectiones didacticam & p lemicam divisum, in quatuor partes di tributum, fol.

Rabuer

Rabners, M. Justi Gottfr. Denckmal zum Ruhm seiner Verdienste, 4.
Rademans, Joach. Buchhaltens-Uebung, 4. Hamburg, 1721.
Rädleins, Joh. vollkommener frantzösischer Sprachmeister, 8. 1729.
Ramazzini, *Bernard.* Comment. de Principum valetudine tuenda; accessit præter indicem rerum vita Auctoris & nova Præfatio *Mich. Ern.* Ettmülleri, 8. 1711.
Rambachs, J. J. Erklärung der Epistel Pauli an die Colosser, 4. 1740.
Raphson, *Ioh.* Demonstratio de Deo s. methodus ad cognitionem Dei naturalem brevis ac demonstrativa, 8. 1712.
Reinhardi, *Io. Iacob.* Scriptores Rerum Palatinarum, 8. 1728.
Reiske, *Io. Iac.* Animadverf. ad Græcos Auctores, Vol. IV. 8.
Ejusd. Anthologiæ Græcæ a Constantino Cephala conditæ libri tres cum latina interpretat. Commentariis & notitia Poëtarum, 8. 1754.
Ejusd. ad Euripidem & Aristophanem animadversiones, 8. 1754.
Ejusd. Abilfedæ Annales Moslemici. Latinos ex arabicis fecit, 4. 1754.
Rendrup, *Nic.* de ministerio literæ & spiritus, 4. 1741.
Réponse à la lettre au sujet de la demande de la garantie de la pragmatique imperiale, 4.
Reuß, Jer. Fr. Predigt von Erhörung des Gebets, 8. 1741.
Richters, Christ. Friedr. Erkenntniß des Menschen, oder Unterricht von der Gesundheit und deren Erhaltung, wie auch von den Kranckheiten und Mitteln, solche zu curiren, 8. 1741.
= = Unterricht, wie man sich bey der Pest und andern Seuchen präcaviren könne, 8.
Rivini, *Quint. Sept. Florent.* Enunciata Juris ad ordinationem Processus judiciarii Saxon. 4.
von Rohrs, Jul. Bernh. vollständiges Haus-Wirthschafts-Buch, 4. 1751.
= = Versuch einer Vernunft-Lehre, 8.
Robergi, *Laur.* Orationes, de Requisitis futuri Medici, ex Hippocrate &c. med. 8. Holmiæ, 1748.

Sallustii, *C. Crisp.* quæ extant, cum lectionibus variantibus & notis variorum ut & editoris *Gottl. Cortii*, 4. 1724.
Id. lib. cum notis Havercampii, 4. 1752.
Sammlung auserlesener Oden auf das Clavier, zu welchen von den berühmtesten Meistern in der Musik eigene Melodeyen verfertiget, und in Kupfer gestochen worden, 4 Theile, auf ordinaires und med. Papier in 4.
Sanckens, Christoph, vollständige Anweisung zu den Accenten der Hebräer, 8. 1740.
Sanctii, *Caspar. e Soc. Jesu*, Comment. in librum Job, cum paraphrasi, Editio nova cum indicibus & nova præfatione, vitam auctoris complexa, 4. 1711.
Saavedra, Don Diego, die Thorheiten von Europa, darinnen der Zustand von Europa, wie er sich in währender Westphälischen Friedens-Handlung befunden hat, freymüthig beurtheilet wird. 8. 1748.
= = die gelehrte Republic, nebst Don Gregory Mayans Lobrede auf die wohlgeschriebenen Wercke des Saavedra und des Herrn le C** gelehrten Republik, mit Anmerkungen J. E. Kappens, 8. 1748.
Ejusd. Locuras de Europa, 8. 1741.
Schadens, Joh. Casp. Predigten über die Sonntags-Evangelien, 4.
Scheffer, *Io.* de antiquis verisque Regni Sueciæ insignibus, 4. Holmiæ, 1678. c. fig.
Schiadæ, *Athan.* Arcana bibliothecæ synodalis & typographicæ Moscuensis sacra, tribus catalogis codicum MST. Græcorum Moscuæ retecta, 8. 1724.
Schilteri, *Ioan.* Institut. Juris feudalis c. n. *G. C.* Gebaueri, Edit. III. 8. 1750.
Schinmeiers, Johann Christ. sämtliche Schrifften, worinn enthalten, 1) dreyßig Miscellan-Predigten, 2) der rechte Weg zum Leben, 3) der wahre und falsche Friede, 4) Anweisung erbaulich zu predigen, 5) Glaubens-Bekenntniß der edlen Plotho, Glaubens-Bekenntniß des Herrn Lichanovsky, 6) Vorbereitung zum Weihnacht-Oster- und Pfingst-Fest, 7) geistliche Hirten-Briefe, 8. 1740.
= = biblisches Spruch- und Schatzkästlein, worinn 400 Sprüche der h. Schrift, mit den eigenen Worten Lutheri erkläret werden, 3 Theile, 12. 1746.
Schmalzgruber, *Fr.* Consilia seu Responsa juris, II Tomi, fol. 1749.
Schmausens, Joh. Jac. kurtzer Begriff der Reichs-Historie, von den ältesten Zeiten bis auf die gegenwärtigen, aus bewährten Scribenten verfasset, 8. 1751.
= = Einleitung zur Staats-Wissenschaft, 2 Theile, gr. 8.
Ejusd. Corpus Juris publici S. R. Imperii academicum, enthaltend des Heil. Röm. Reichs Grund-Gesetze, mit Anmerck. vermehret von Gottl. Schumann, med 8. 1759.
= = Einleitung zur allerneuesten Staats-Wissenschaft, zum Unterricht der academischen Jugend entworfen, 8. 1745.
Schmier, *F.* Jurisprudentia Consiliaria practica, fol. 1737.
Schröeri, *I. F.* Imperium Babylonis & Nini ex monumentis antiqu. 8. 1726.
Schwarzenau, *I. C.* Cursus theologicus, 4.

Schwar-

Schwarzenau, *I. C.* Commentatio in VII. Epistolas catholicas, 4.

Schwedisches Land-Recht, auch Kirchen-Gesetz und Ordnung, 4. Riga, 1709.

Scriptores rei venaticæ, Poëtæ latini & Bucolici antiqui, 4 major. Lugd. Bat.

Seydlitzens, Joh. Aug. evangelische Zeugnisse, enthaltend geistliche Reden, zu verschiedenen Zeiten gehalten, 8. 1740.

Schmidii, *Ioh. Andr.* Compendium historiæ ecclesiasticæ V. & N. Testamenti, præfatus est & Supplementa addidit *Chr. Gottl.* Jœcher. Partes III, 8 1761.

Schreberi, *Ioh. Dav.* Hortulus græcus, continens IV Plantaria Græcæ eruditionis e Plutarchi Chæronensis opusculis, variis floribus referta, 8. 1710.

Ejusd. Vita *Georg.* Fabricii Chemnicensis, 8.

Schreiben von denen Freudens-Bezeugungen bey der hohen Geburt des Groß-Fürsten Paul Petrowitz, den 20 September 1754. &c. Riga.

Schröders, Christ. Anweisung zur teutschen Oratorie, 8. 1704.

Schwartz, *Ioh. Conr.* de Mohammedi Furto Sententiarum Scripturæ sacræ, 8.

Scrivers, M. Christ. Gedenck-Sprüche über die Sonn- und Festtags-Evangelia, 4.

= = Gottholds zufälliger Andachten vier hundert, 8. 1752.

Senckenberg, *Chr.* Corpus Juris feudalis, 8.

Seckendorfische Hand-Postill, 8.

Sendelii, *Nath.* Succina corpora aliena involventia & naturæ opere picta & cælata ex Augustorum I & II cimeliis Dresdæ conditis ære sculpta & descripta, cum fig. fol. maj.

Senguerdi, *Wolf.* Rationis atque experientiæ Connubium, ut & de Tarantula, 8. major. c. figuris, Roterodami, 1715.

Sexti Empirici Opera omnia, græce & latine, c. not. *Henr.* Stephani: cum codicibus MStis contulit, versionem emendavit & animadversiones ac notas addidit *Io. Alb.* Fabricius, fol. 1718.

Sigonius, *Carol.* de antiquo Jure populi Romani c. argumentis noviter suppletis, observationibus *Latinii* & *I. G. Grævii*, curante *Ioh. Christ. Frank.* Præmissa est nova dissert. procemialis *Thomasiana*, II Tomi, 8. 1715.

Die Sittenlehre der Chineser, 8.

Slevogti, *Gottl.* opuscula juris eccles. 4.

Snabelii Amœnitates theol. typicæ, 4.

Spencer, *Io.* de Legibus hebræorum, 4. Lipsiæ, 1705.

Spener, *Iac. Carol.* de dativa tutela subvasallorum imperii, 4. 1720.

Ejusd. notitia Germaniæ antiquæ cum novis tabulis Geographicis, & conspectu Germaniæ mediæ, 4.

Speneri, *Iac. Carol.* primitiæ observa[tio]num historico-feudalium, 4. 1719.

Speneri *P. I.* Illustriores Galliæ stirpes, [...]

Springfelds, G. C. Abhandlung vom Ca[rls]bade, nebst einem Versuch einer Carls[bader] der Krancken-Geschichte, groß 8. mit [Ku]pfern, 1749.

Steyereri, *Ant.* historia Alberti II. D[ucis] Austriæ, fol.

Stockhausens, H. C. L. Zenobia von P[al]myra, ein Trauerspiel, 8.

Stockii, *Io. Chr* Exercitat. physicæ, 4. 17[...]

Stölzlins, Bonif. geistliche Tischzucht, 12

Stövesandts, J. C. deutliche Anweisung [zur] Feuerwerckerey, worinnen alle gebräuch[li]che Arten der Lust- und Ernstfeuer, n[ebst] derselben Verfertigung und denen d[azu] nöthigen Werckzeugen ordentlich und [ge]nau beschrieben, und mit Kupfern erläu[tert] werden, groß 4. 17[.]6.

von Strahlenberg, Phil Joh. das nord- [und] östliche Theil von Europa und Asia, in [so]weit solches das gantze Rußische Reich [mit] Siberien und der grossen Tartarey in [sich] begreiffet, mit einer richtigen Land-Ch[arte] und Kupfern, 4. Stockholm, 1713.

Struvii, *F. G.* Decisiones Sabbathinæ ca[no]nicæ, 171[.].

Sturms, Leonh. Christ. Anleitung zur Kr[ie]ges-Baukunst, mit Kupfern, 4.

Swammerdamms, Joh. Bibel der Nat[ur], worinnen die Insecten in gewisse Cla[ssen] vertheilt, sorgfältig beschrieben, zerg[lie]dert, in 53 saubern Kupfern vorgestellt, [mit] vielen Anmerckungen über die Seltenh[ei]ten der Natur erläutert, und zum Bew[eis] der Allmacht und Weisheit des Schöpf[ers] angewendet werden, nebst Hermann B[oer]haavens Vorrede von dem Leben des V[er]fassers, fol. 1752.

Talanders allezeit fertiger Briefsteller, [in] 3 Theilen, 8.

Tarnovii, *Ioh.* Commentar. in Proph. [mi]nores, 4. 1706.

Telleri, *Romani*, Institut. Theol. homi[le]ticæ, 8. 1741.

Ejusd. super veteri philosophicæ rei p[u]blicæ gerendæ Disciplina, 8.

Testamentum Græcum cum Summari[is] var. Lectionibus & Tabulis geograp[hi]cis, ex recensione D. I. G. Pritii, 24. 173[.]

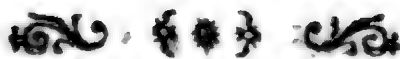
Testamentum Novum Græcum cum Lib[ris] Apocryphis, Leusdeni, 8. major.

Theophilus de urinis cum notis Thom[æ] Guidotti, 8. Lugd. Bat.

Theophrasti und Bruiere Characteres, [aus] dem Frantz. übersetzt von Kiesling, 8. 1754.

Thesauri epistolici Lacroziani 3 Tomi, [...] Bibliotheca Jordaniana edidit *Ioh. L[u]dov.* Uhlius, cum fig.

Thes[...]



Thesaurus Juris provincialis & statutarii illustr. Germaniæ, oder Sammlung zur Erläuterung derer statutarischen Rechte, 4. 2 Theile, 1756.
Trier, Joh. Wolfg. von den menschlichen Neigungen, 12.
= = von den menschlichen Gemüths = Bewegungen, 12.
Tschudi, Aegid. Chronick oder Beschreibung der merckwürdigen Begebenheiten in der Schweitz, von J. R. Jselin herausgegeben, 2 Theile, fol. 1734. 1736.

ab Uffenbach, *Zachar. Conr.* Bibliotheca Uffenbachiana MSSta s. catalogus & recensio MSStor. codicum, quos ad usus publicos offert, fol. 1720.
Vicat, *Phil.* Vocabularium Juris utriusque ex A. Scoti, J. Kahl. B. Brissonii, I. G. Heineccii &c. accessionibus, 8. 3 Tomi.
Virgilius Maro, *Publius*, Aeneis, ein Helden=Gedicht, in teutsche Verse übersetzt, von J. C. Schwartz, 2 Theile, groß 8.
Virgilii Evangelisantis Christiados ab Alexandr. Rosseo, 12.
Viti, *Stephani*, Vindiciæ, in quibus ea, quæ in Apologia Synodi Dordracenæ ad pacis inter Protestantes commendationem dicta sunt, vindicantur & defenduntur, 8. 1728.
Ulmanns, P. M. Alt = Mähren, d. i. Beschreibung zweyer nach einander gewesenen Königreiche, 1. der Markomannen, 2. der Slawen, Slawinern oder Heneten, 2 Theile, fol. Olmütz, 1762.
Untersuchung, Jurist. Kaufmännische, von Assignationen unter Kauf = und Handels= Leuten, 4.
Untersuchungen vom Meere, auf Veranlassung einer Schrifft de columnis Herculis des Hrn. Professor Schwartz in Altorf, herausgegeben von einem Liebhaber der Naturlehre, 4. 1750.
Voltaire, la Bataille de Fontenoy, 8. 1745.
Ejusd. Schreiben an den König von Preußen, 8. 1746.
Vorstius, *Jo.* de Hebraismis N. T. 4.

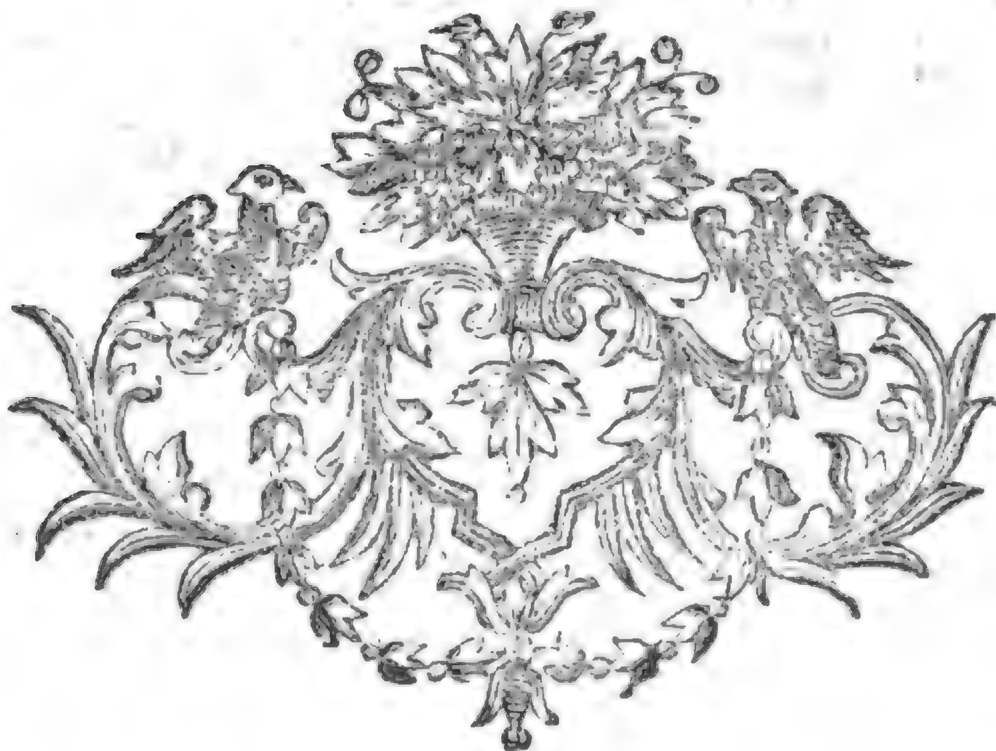
Wachteri, *Joh. Georg.* Glossarium Germanicum. continens origines & antiquitates totius linguæ Germanicæ, & omnium ejus vocabulorum, vigentium & desitorum, Tomi II. fol. 1736.
Ejusd. Archæologia nummaria, 4. 1740.
Wagners, Joh. Matth. auserlesene biblische Historien, Alten und Neuen Testaments, als eine Fortsetzung Hübners biblischer Historien, 8. 1746.
= = himmlisches Vergnügen auf Erden, darinnen Gottholds erstes Hundert der zufälligen Andachten in teutsche Verse gebracht, 8.
Ejusd. Erklär. aller Sonn = und Fest = Evangelien und Episteln, nebst Paßions = Historie und Zerstörung Jerusalems, nach beliebter Methode Hübners biblischer Historien, 8.
Wagners, D. P. Gleichheit der Frommen mit den Engeln, 8.
Walchii, *Joh. Georg.* Historia critica latinæ linguæ, 8.
Ejusd. Parerga academica ex historiarum atque antiquitatum monumentis collecta, 8.
Ejusd. Comment. de Concil. Lateran. a Bened. XIII. celebr. 8. 1727.
Ejusd. philosophisches Lexicon, med. 8.
Ejusd. philosophische Einleitung zum Gebrauch dieses Lexici, 8. 1738.
Ejusd. Introd. in philosophiam universam, 8. 1738.
Ejusd. Compendium antiquitatum Ecclesiasticarum, acc. *Conr. Sam.* Schurtzfleischii Cont. & quæst. Antiquit. eccl. 8. 1733.
Ejusd. Miscellanea sacra, sive Comment. ad Historiam Ecclesiast. 4 maj. 1744.
Walleri, *Nicol.* Systema Metaphysicum, methodo scientifica pertractatum &c. 4 Tomi, 8. Holmiæ, 1750.
Walleri Psychologia empirica, 8. 1755.
- - Psychol. rationalis, 8. 1759.
- - Prænotiones theologicæ, 5 Partes, 8.
Waltheri, *Aug. Frid.* de Articulis, Ligamentis & Musculis hominis incessu statuque dirigendis, c. fig. 4. 1728.
Ejusd. Designatio plant. horti sui, c. fig. 8.
Wandalini, *Joh.* Hypotyposis sanorum verborum, seu brevis expositio S. Theologiæ in Thesi & Antithesi, 8. 1750.
Ejusd. Prælectiones Theolog. in Epistol. D. Pauli ad Romanos, 4.
Weisii, D. *Christ.* comment. de affectu amoris Christi, hujusque harmon. cum asperitatibus, ira & perturbationibus Christi, 4.
Weisens, Christ. gelehrter Redner, 8. 1714.
= = Gedancken von teutschen Versen, 8.
= = Tabulæ chronologicæ, 4.
= = oratorisches Systema, von politischen Reden, 8. 1707.
= = oratorische Fragen, 8. 1700.
= = Institutiones Oratoriæ, 8. 1709.
= = Fragen über die Christliche Tugend=Lehre, nebst einem Anhange von den Tugenden eines Studirenden, 8.
Wepferi, *Joh. Jac.* obs. med. de affectibus capitis, 4.
Werenfels, *Sam.* opuscula theol. philos. & philologica, 4. Basileæ, 1739.
Werneri, *Joh. Frid.* Praecepta homiletica, 12.

Werneri,

Werneri, *Joh. Frid.* Præcepta Theolog. exegeticæ de Hermenevt. sacra, 12. 1708.
Ejusd Evangelia dominicalia & festivalia totius anni, juxta Præcepta homilet. disposita, 8.
Weyhenmeyers, M. Joh. Heinr. evangelische Pfarr- und Kirchen-Postill, fol.
= = evangelischer Buß- Gnaden- Lehr- und Trost-Prediger, 2 Theile, 4.
Wienkens, O. G. Auszug oder Disposit. der Predigten über die Sonn- und Festtags-Evangelia, 8. Coppenhagen, 1744.
Wilkisch, Joh Fried. Nachricht von der publiquen Bibliotheque der Stadt Riga, auch von denen in alten Zeiten verlohrnen und wieder aufgerichteten so öffentlichen als Privat-Bibliothequen, fol. Riga, 1743.
Wissenbach, *Joh. Jac* in Lib. VII. priores Cod. Justiniani &c. 4. Franequeræ, 1701.
von Witzendorf, A. F. Unterricht von den wahren Vorzügen, 8. 1763.
Wolfii, *Joh. Christ.* Dissertatio, qua Hieroclis in aurea Pythagoræ Carmina Commentarius variis in locis partim emendatur, 8.
Ejusd. Centuria Epistolarum Græcar. Libanii nondum editarum cum notis & vers. lat. 8.
Wollii, *Christoph.* commentatio philol. de parenthesi sacra, 4.
Wolters, Steph. Kirchen-Postill über die Sonn- und Festtäglichen Episteln, 4.
Woolstons, Thomas, Schicksal, Schriften und Streitigkeit, beschrieben von Heinrich Christian Lemcker, 8. 1740.
Wonts, Joh. Jac. eröffnete Heimlichkeiten des weiblichen Geschlechts, 8.
Ejusd. teutsches medicinisches Lexicon, 8.

Xenophontis opera Græce & Latin[e] recensione E. Wells, accedunt diss[er]tiones & notæ viror. Doctorum, cu[m] *A.* Thieme, cum Præfatione *Jo.* [...] Ernesti, VI. Volumina, 8. maj. Lip[s.] 1763.

Zawadski, *Casim.* Historia arcana R[...] Polon. 4. 1699.
Zeigers, Ambros. Anleitung zur Oecon[...] und kunstmäßigen Verbess[e]rung des [...] baues, oder durch eigene Erfahrung b[...] dene Kunst und Geheimniß, alle Arte[n] Lande, Feldern, Wiesen und Gärten [...] ihrer eigentlichen Beschaffenheit aufs [...] naueste zu erkennen, auch ohne Mist zu [...] gen und fruchtbar zu machen, 4. 1749.
Zeltneri, *Gustavi Georgii*, Historia Cry[...] Socinismi Altorphini, accesserunt [...] ter alia *Valent.* Smalcii Diarium Vi[...] *Martini* Ruari Epistolarum Centuriæ [...] 4. 1729.
von Ziegler, Heinr. Ansh. historischer Sc[hau]platz der Zeit, fol. 1728.
Ejusd. historisches Labyrinth der Zeit, fo[l.]
Ejusd. continuirter historischer Schauplat[z] Labyrinth der Zeit, darinnen die wic[htig]sten Geschichte der jüngsten 16 hundert [Jah]re vorgetragen werden, fol.
Zornii, *P.* Historia Eucharistiæ Infant.
Zwingers, Theod. sicherer und geschwi[nder] Arzt, 8.
= = vollkommenes Kräuterbuch mit Fig[uren] der Kräuter, fol.



Ah! ist ein Wort und Stimme der Kärner und Fuhrleute, sonderlich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräffte anzustrecken, indem sie selbige zum Gehorsam gegen dieses und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! gewöhnet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Haus-Viehes gelehrige Thier ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

Aal, ist ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlancken Leib, welcher einer Schlangen nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süssen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt, auch vor allen andern Fluß-Fischen dieses besonderes hat, daß er keine gewisse und ordentliche Laichzeit hält, noch seine Brut aus dem Rogen zeuget, (denn es giebet weder Milchner noch Rogner unter ihnen) sondern seine Jungen gleich lebendig von sich lässet, welche anfangs so klein und schlanck sind, daß sie denen dünnesten Stroh-Halmen gleichen. Es würde also dieser Fisch unter diejenigen gehören, welche ihre Jungen schon im Mutterleibe ausbrüten, folglich keine Eyer legen. Alleine Scheuchzer eignet dem Aal dieses letzte ebenfalls in Physica speciali p. 409 zu. Und der Herr von Göchhausen behauptet nebst andern, daß er allerdings seine Strich- und Laich-Zeit im October habe, zu welcher Zeit er aus der Tiefen hervor gehet, und daher desto leichter gefangen wird. Ja man findet auch in denen Aalen um diese Zeit ihren Rogen in Gestalt des sehr kleinen Rogens der Forellen. Er laichet also ebenfalls seinen Saamen in sehr kleinen Eyerlein aus, welcher alsdenn von der Sonne ausgebrütet wird. Von Milchnern oder dem männlichen Geschlecht hat man zwar noch nichts entdecket, doch auch wie die Eyerigen fruchtbar gemachet werden. Daher einige, nachdem sie die Aehnlichkeit des Aals mit denen Wasser-Schlangen gesehen, geglaubet, daß der Aal als ein weiblicher Fisch sich mit diesen begehe, oder durch die Verschluckung des Saamens der Wasser-Schlange, wie man bey denen Carpen in Ansehung des Milchners gewahr wird, der Rogen fruchtbar gemachet werde. Andere, die gewahr werden, daß der Aal ein Raubfisch und also andre kleine Fische und Krebse fresse, glauben, daß diese Fruchtbarmachung durch dieser ihren mitverschlungenen Saamen geschehe, oder daß der Schlamm und Moder solches in ihrem Leibe thue. Allein man hat nicht nöthig darauf zu fallen, indem die Sonne und der Schlamm die Eyerigen, wie bey andern insectis geschieht, foecundiret. Dem sey aber wie ihm wolle, so ist doch das erste gewiß, daß er aus Eyergen wie andere Thiere, sonderlich aber in schlammigten Oertern, wie Plinius schon angemerket hat, nicht aber aus Schlamm und verfaulter Aals-Haut, oder aus verfaultem Pferde-Fleisch, it. aus auf einander gelegten, in einen Teich gebrachten und verfaulten Rasen-Stücken fortgepflantzet werde. Denn dieses alles entspringt aus dem alten Vorurtheile dererjenigen, welche aus Mangel der Natur-Kunde generationes æquivocas, darunter die Fortpflantzung einiger Thiere aus der Fäulniß gehöret, erdichtet; oder sie haben sich das Ansehen Aristotelis verblenden lassen, der dieses geglaubet und aus dem es der fabelhaffte Porta heraus geschrieben. Zu unsern Zeiten aber ist solches von denen Naturkündigern sattsam widerleget. Der sonst gelehrte Kircherus hat sich solches ebenfalls eingebildet, und wie Lonicerus geglaubet, daß sie ihre Haut an Steinen abstreiffeln, was aber daran kleben bleibe, lebendig werde. Sonst haben auch der Graf Marsigly und Antonio Valisnieri mit einander über den Ursprung der Aale, ob sie wircklich Junge oder nur Eyer zur Welt brächten, in Italien gestritten. Dieser Fisch hat sehr kleine, aber viele und spitzige Zähne, und seine Floß-Federn gleich bey den Ohren: Davon mit mehrern das Natur-Lexic. nachzulesen. Als etwas sonderbares wird von einem Brunnen, der 2 Meilen weit von der Stadt Malta entfernet, geschrieben, daß er eine unglaubliche Menge Aale hervor bringe, die aber dermassen schneidende Zähne haben, daß sie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen. Seine Nahrung bestehet in Schlamm und Moder; doch gehen sie auch gern den Krebsen nach. Denn wenn diese sich mausern und die junge Haut haben, liegen sie ebenfalls meist unten im Schlamm und Moder, daraus sie die Aale schön vorzulangen und zu verzehren wissen, daher es auch geschiehet, daß, wo viele Aale zu fangen seyn, es an solchem Orte destoweniger Krebse giebt; nichts minder stellen sie den kleinen Fischen, so noch in ihren Saamen sind, gewaltig nach und rauben sie. Auch lieben sie die junge Saat, und insonderheit wenn der Haber und die Erbsen aufgegangen, da hebt der Aal im Wasser den Kopff empor und reucht, wie die Fischer reden, wo die Saat auf dem Felde stehet, nach welcher er sodenn heraus gehet und seine Nahrung darinnen suchet, aber auch offt mit dem Leben davor zahlen muß. Und obwohl der süsse Geschmack seines Fleisches dem Gaumen sehr annehmlich ist, so wird er doch seiner Fettigkeit halber, vor keine gesunde Speise, insonderheit aber dessen Kopff und Schwantz, auch das weisse Rück-Grads-Aederlein vor höchst unverdaulich gehalten. Jngleichen soll dessen Blut den Augen höchst schädlich seyn, so gar, daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher derjenige, so ihn aufschneidet, sich deshalb wohl vorzusehen hat. Hergegen wird das Fett vom Aal als eine gute Artzney vor das Gehör gepriesen, welches ausser dem, wo diese Fische in Menge gefangen, und daher eingesaltzen und geräuchert werden, nachdem es aus dem Eingeweide gesotten, zum Brennen der Lampen und die Wagen damit zu schmieren verbraucht wird. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut, wenn sie in Kofend aufgekocht und erweichet worden, denen verstauchten Gliedern, immassen sie darum so

warm, als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat sonst ein so hartes und zähes Leben, daß er auch ausser seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder vom Mitternacht gehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblätterícht Gras oder Schilff streuen. Gleichwie aber alle Fische das Saltz nicht wohl vertragen können, so stirbt doch der Aal, der sonst das allerzäheste Leben hat, am allerersten davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn sie auch in Stücken zerschnitten werden, so spüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerstückten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemeiniglich unter die Pisces læves, das ist, unter die glatten Fische, so mit keinen Schuppen bedecket sind, gezählet werden, so hat man doch mit Hülffe der Vergrösserungs-Gläser gefunden, daß dieselben eben so wohl eine schuppichte Haut haben, als andere Fische, welches man aber mit blossen Augen nicht so genau sehen kan. Sie sind im Sommer, sonderlich aber, wenn es geschwülig ist, oder Donner-Wetter seyn, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in grosser Menge zu bekommen: Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpasse: Denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. So werden sie auch, wann sie lauffen, (dieses heisset bey denen piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen Laichen oder Streichen) sehr starck, nemlich im October, in denen Reussen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Reussen fangen will, thue etwas Quecksilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulem und bey der Nacht scheinendem Holtze in ein kleines Glas, vermache dasselbe feste mit Wachs und Hartz, und hänge es mitten in die Reussen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Müntze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reussen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinnen gelassen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Leg-Angeln sich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weißoder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln stecken; und bey der ersten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Büschlein Binsen, welche im Wasser wachsen, binden, da dann dieselben unter dem Wasser einen Schatten, als wie Moos oder Gesträuch geben, welches die Aale sehr lieben, hinzuschwimmen, und bey Wegfischung des Gedses sich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Tristacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutzen und Gebrauch dieses Fisches bestehet hauptsächlich darinnen, daß er zur Speise aufbehalten und zugerichtet wird, wie e[r] entweder frisch gebraucht, oder einge[salzen] marinirt und geräuchert gar wohl ges[chickt] zu verspeisen ist. Er hält sich nicht gut in hältern und schickt sich nicht zu zahm[en] [Fi]schen, er will fliessendes und reines Wa[sser] ben. In der Oder von Schwed bis S[tettin] wird er häufig gefangen und vom April bi[s] ist er am besten. Man treibt sonderlich m[it] eingesaltzenen oder marinirten und gerä[ucher]ten Aalen grossen Handel in einigen Städten, wo sie in Menge zu finden, u[nd] die Stadt Aalburg in Jütland daher ih[re Be]nennung bekommen haben. Es lässet sic[h] nach der Aal backen, braten kochen, [mari]ren, räuchern und sieden, welches allhie[r] nebst der übrigen Zurichtung beschrieb[en wer]den soll, wenn als zu einer Vorbereitun[g erin]nert worden, daß der Aal von einigen ba[ld mit] der Haut, die sie vor das delicateste h[alten,] bald ohne dieselbe gegessen und zuge[richtet] wird. Wer nun diese nicht abziehen will, [reibet] den Fisch nur mit heisser Asche oder Salt[z,] brühet ihn mit heissem Wasser, darin[n er] hernach wieder abgewaschen und darau[f rein] gemachet, das ist, der Bauch aufgeschn[itten,] das Eingeweide herausgenommen, i[n frisch] Wasser gelegt und ausgewaschen, der [Kopf] und Schwantz aber weggeschmissen wird. [Zie]het man ihm aber die Haut ab, wird er [mit ei]nem starcken eisernen Nagel durch den [Kopf] fest genagelt, alsdenn thut man rings u[m den] Hals einen Schnitt durch die Haut, [nimmt] Saltz in die Hände und streiffet dieselbe, [wel]che alsdenn gar leicht abgehet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfanne[,] wird solcher, wenn er zuförderst zurec[ht ge]macht, wie andere Fische, die man zu [backen] pfleget, in Grieß oder Mehl etliche mah[l um]gewandt, und dessen Stücken in einer P[fanne] in der Butter geprägelt, so lange bis si[e] ausgebacken und schön Gold-gelb seyn; [oder] man lässet ihn in eine Pastete eingesch[lagen] mit derselben in dem Back-Ofen backen, w[elches] also geschiehet: Schneidet ihn in Stück[e, thut] ihn in Kessel, giesset siedend Wasser drau[f,] brühet ihn wieder wie die Schleyen oder [Rothe] Augen. Nehmet ihn sodenn heraus, le[get ihn] auf einen Teller, daß er trockne. Wen[n nun] inzwischen auf einem andern Teller kle[in ge]schnittene Citronen-Schalen, etwas N[ägelein]ten-Blüthen, Jngwer und weisser Pfeffe[r,] ein paar gehackten Sardellen ordentlich [mit] einander gemenget, und eine Pastete vo[n] dem Teige zubereitet ist, legt man unt[er] das Blat etliche Lorbeer-Blätter, einige [Stü]cke Butter, etwas von nurerwehntem G[ewürtz,] und endlich den Aal selbst, über welch[en die] übrigen Gewürtze und abermahlen S[tücke] oder Butter gethan, und die Pastete bede[ckt in] den Back-Ofen gesetzet wird. So bald sie [begin]net braun zu werden, nimmt man ein [Stück] Holtz oder einen kleinen Bratspieß, stic[ht] ein Loch hinein, welches geluftet heiß[t, und] machet die Sauce zurechte. Es wird n[ach] ein Stückgen Aal in Butter geröstet, h[ernach] im Mörser mit ein wenig Semmel,

Butter und etwas gelinder Gewürtze gestossen. Diß alles thut man in ein Töpffgen, geußt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein und lässets ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerquirlet sie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, (NB. der Eßig wird darum darzu gethan, damit es nicht zusammen rinne) legt noch ein Stückgen Butter darzu, und geußt die Brühe, so im andern Töpffgen bereitet ist und siedet, in die Eyer, quirlet sie gantz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letzlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Safft von einer Citrone hinein gedrücket. Man muß sie mit Zucker bestreuen, oder man kan sie mit Lorbeer-Blättern und Blumen-Werck garniren. Oder: Nachdem der Aal gewöhnlich zurecht gemacht, vorbereitet und ein wenig mit Saltz eingesprenget werden, lässet man ihn auf dem Rost über Kohlen ein wenig anlauffen, streuet auf das Pasteten-Blat, so mit Schmaltz überleget, ein wenig braun-geröstete Semmel mit kleingeschnittenen Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, Ingwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter und etwas dürren Roßmarin, legt über dieses alles den Aal und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürtz, thut auch noch einige Stücken Schmaltz darüber, macht einen Deckel über die Pastete, setzet sie in Ofen und bäckt sie fein Gold-gelb ab. Die Brühe darzu ist folgende: Brennet etwas Mehl in brauner Butter, giesset auf dieses Wein, Eßig, Brühe, oder an deren stat Petersilien-Wasser, thut noch hinzu Citronen-Scheiben und Capern, lässet alles mit einander kochen, füllet alsdenn die Brühe, welche, wenn ihr wollet, auch mit etwas Zucker süsse gemacht werden kan, in die Pastete und rüttelt alles fein gemach herum.

Einen Aal zu braten, geschiehet entweder am Spieß und auf dem Rost oder nach Holländischer Manier in der Pfanne. Am Spieß zu braten, stecket man die Stücken, nachdem sie vorhero gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Saltz wohl überstreuet, in Eßig auf eine Stunde lang also gleichsam mürbe gebeitzet, an einen Spieß, und umwindet oder bestecket selbige mit Salbey-Blättern; zuweilen pflegt man diese Stücken mit Speck zu spicken, wie die Hasen oder ander Wildpret, ingleichen bedienen sich einige stat des Specks der Citronen-Schalen welche sie als Speck schneiden, und solche vorhero in Wasser, daß das bittere heraus komme, wohl absieden lassen. Währender Zeit, als er bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmoltzener heisser Butter begiessen, darein einigen Wein, Saltz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscaten-Blumen mit weniger kleingehackter Salbey vermischen. Dergleichen Sauce ist auch dienlich darüber anzurichten; Die Garniture aber darzu sind halbe Citronen. Ausser dieser kan man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen: Brennet ein wenig Mehl in heisser Butter braun, giesset darein ein wenig Wein, Fleisch-Brüh oder an deren stat in der Fasten Petersilien-Wasser, thut darein Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, etwas Ingwer, etliche gantze Zwiebeln mit Nelken besteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden, in diese Brühe rühret 3 bis 4 etliche Stunden gewässerte und nachdem klein geschnittene Sardellen, und lasset es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Aal als eine Garniture daherum geleget. In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zurecht gemachte und mit Saltz wohl eingeriebene Stücken, so etwa eines Fingers lang, dichte an einander gesetzet, daß sie die Pfanne oder Casserol ausfüllen, nach diesem giessen sie ein paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grüne kleingehackte Salbey darüber, setzen solche auf Kohl-Feuer, decken die Pfanne oder Casserol oben zu, und wenn die Aalstücken bald halb gahr seyn, machen sie auf den Deckel auch Kohl-Feuer, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fett begossen, und die Garniture sind halbe Citronen.

Einen Aal zu kochen: Das ist ein Gerichte vor gemeine Leute an den Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heisser Asche, und reinigen solche, schneiden sie nach diesem in kleine Stücklein, und kochen sie aus Saltz und Wasser mit etwas Eßig, und ein paar Hände voll Haber-Grütze darzu gethan, lassen auch wohl klein geschnittene Petersilien-Wurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gerichte mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine Aal-Suppe genennet wird.

Einen Aal zu mariniren: Wenn dieser vorbereitet, nicht in Stücken, sondern nur einige Kerben darein geschnitten worden, pflegt man ihn auf dem Rost, iedoch mit Baum-Oel, und nicht mit Salbey zu braten. So er gahr gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, folgender Gestalt eingelegt: Man legt in ein reines wohlverwahrtes Fäßgen unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schaale und gantze Gewürtz, darnach eine Lage Aal, ferner nur erwehnte Species, und darmit wird wechsels-weise fortgefahren, bis das Fäßgen voll, so daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen; dieses wird, wenn vorhero guter Eßig und Baum-Oel über das eingelegte gegossen worden, mit dem obersten Boden vermachet, feste verrichet, und täglich umgestürtzet, daß es nicht verderbe. Dergleichen giebt eine gute Fasten-Speise ab, und ist von gar gutem Geschmack, nur muß, wenn einmahl das Fäßgen aufgemacht, solches nach einander verbraucht werden.

Einen Aal zu räuchern ohne Haut: Man streiffet erst dem Aal die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesaltzen, in ein Geschirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nachdem wird er heraus genommen, gantz treuge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Kopff gestossen worden, an einem Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermenget, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe seine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz geräuchert ist, so bindet um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde; lasset ihn also hengen bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernechst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde: denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übels Wesen an sich, davon sie hernach einen übelen Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorhero ein wenig gewässert oder gar aufgesotten werden; Alsdenn legt man ihn auf den Rost, und brät ihn aus: Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücken, beschmieren die mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Eßig, Butter, Gewürtz, ein paar Eyern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleisch-Brüh oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in ein Casserol thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen lässet: Darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingwer, samt dem Aal zugleich mit hinein, und lässet ihn aufkochen. Wenn solcher gahr ist, wird er also angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geschnittene Semmel geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erst eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, streifft ihn, daß die Strüncke oder Adern heraus kommen, denn wäschet man solchen sauber aus, schneidet ihn fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirfft ihn in ein Wasser, das allbereit siedend, und ein wenig gesaltzen ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf oder an derselben stat Petersilien-Wasser, und leget gebratene Castanien darzu. Zu mercken ist, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er ist ohnedem ein feister Fisch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Dampff vom Kohl schon gahr machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserol mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man sich nach der Art der Speise.

Einen Aal wohlschmeckend zu sieden, wird er gehörig vorbereitet, in Stücken geschnitten, und ein wenig guter Eßig drüber gegossen. In den Fisch-Kessel thut man Wasser, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand
Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben
und Gewürtz, ingleichen ein oder zwey
beln, ja auch wohl Capern darzu; so b
anfähet recht aufzuwallen, legt man die
Stücken in Kessel, und lässet sie wohl
chen, daß die Brühe fein kräfftig werde.
aber der Aal, als ein harter Fisch,
leicht kan weich gesotten werden, muß
ein Stückgen Butter mit hinein we
welches das wahre Fundament bey dem
den eines Aales ist. Wenn er recht
sotten, wird er in eine Serviette, so vorh
brochen worden, geleget und aufgetragen,
Citronen gegeben werden. Solte von
gleichen Aal etwas übrig bleiben, darff m
Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen
sotten worden, thun, und mit einem Papier
cken, so kan man ihn durch dieses Mittel,
14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten.
der Aal dergestalt abgesotten, lässet er sich
mit einer weissen Sardellen-Sauce anri
welche also zubereitet wird: Erst wasche
gefehr ein halb Pfund Butter auf das s
sie aus, legt diese nebst ein klein wenig
Mehls in ein Casserol, schlagt 6 Eyer-D
dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß
weisses darzu komme, und rühret dieses
durch einander. Thut aus den Sardellen
che vorher sollen gewässert seyn, die G
hacket sie gantz klein, und damit sie deß
ner können gehackt werden, giesset man
sie nur anzufeuchten, etliche Tropffen F
Brüh daran, rühret sie auch unter die
mit denen Eyern, schneidet Citronen-
len daran, thut Muscaten-Blumen,
von einer Citronen, ingleichen Pletzen
geschnittene Citronen hinein, giesset e
unter die benannten Species Wein und
oder Petersilien-Wasser, und zwar so vi
man meynet genug zu seyn, den Aal da
überziehen, rührt solches auf dem Feue
es beginnt dicke zu werden, denn thut
Tropffen kalt Wasser hinein, damit, we
anfängt zu sieden, es nicht zusammen
massen das kalte Wasser solches gleich hi
Mercket darbey, daß der Aal im Warmen
gehalten und diese Brühe darüber g
werde. Zum Uiberfluß lässet man gesch
Butter zergehen, und tröpffelt selbe da
so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man au
jenige Gebackens, welches man aus einem
und mürben Butter-Teig in Form eine
zubereitet. Es wird nemlich gedachter
wenn er fertig, nach der Form eines Aal
so breit geschnitten, daß, wenn man ihn
über einander leget, er mehr gedachten
ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht m
Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle
Mitte durch darauf, ziehet hernach eine
vom Teig über die Fülle auf die ander
klebt sie zusammen, darbey ihm die recht
eines Aals gegeben, und er nochma
Eyern über und über bestrichen wird.
legt man ihn auf ein Papier oder Back-
krümmet und bieget ihn nach Gefallen,

..lchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aalfang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am besten zu fangen sind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Eltern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Augustum und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als mit Reusen, Wehr-Korben, Angeln, Leg- der Nacht-Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln und sogenannten Erchen- und Fischfängen, welche leztere beeden Arten man gerne in denen wüsten Mühl-Gerinnen, und bey Wehren anzubringen pflegt.

Aalgabel, oder, wie es einige nennen, Tristachel, ist ein Instrument von plattem Eisen, und, wie eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit dreyen Haacken gemacht, deren ieder ohngefehr neun Zoll lang, und an der innern Seite, der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Wieder-Haacken versehen ist. Tab. I fig. I. Die beeden äussern Zincken a. b. sind auswerts gebogen, der mittlere c. aber gerade und gleich einer Schlangen-Zunge, iedoch etwas rundlich zugespitzt. Alle drey Zincken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nägeln festgemachte eiserne Bänder d. dergestalt zusammen gehalten, daß sie weder weiter aus einander gehen, noch sich enger schliessen können, als wie sie wircklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen durchschlupffen möge. In die Dille e. wird eine lange geschlanckte Stange von funfzehn bis achtzehn Schuhen, wie an einem Fisch-Haacken gestossen und mit ein paar Nägeln fest gemacht. Mit diesem Instrumente stossen die entweder an dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fischer in dem Fisch-Wasser, wo man Aale weiß oder vermuthet, immer auf den Grund, nichts anders, als wie sie beym Fischen mit den Trampen oder Stör-Stangen zu thun pflegen; da denn, weil die Aale gemeiniglich dichte beysammen liegen, öffters zwey, drey und mehr zwischen den Zacken und Wieder-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

Aalraupe, Ohlruppe, Quappe, Roelcke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche, ist ein Fisch, so mit seiner Farbe und schlüpffe[...]gen glatten Haut und der Bewegung seines Leibes dem Aal sehr nahe kommt, (daher er auch diesen seinen Nahmen mag bekommen haben), am Kopffe, Leber und Grösse aber um ein merckliches von selben unterschieden ist, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul wie ein Frosch, an welchem einige Flechsien heraus gewachsen. Der Aug-Apffel ist blau, und dessen Circul gelb-färbig. An ieder Kiefe hat er eine weit hervorgehende schmale Floß-Feder, und nächst daran, nach dem Bauche zu eine andere etwas breite; Oben auf dem Rucken und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwantze zu, und helffen diese beyde selbigen formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren jede wie ein Frosch- oder Kroten-Fuß aussiehet. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen und Seen auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten vom Febr. an bis Martium, und heissen sie die Fischer catexochin, den Laich-Fisch, weil sie davor halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfalls ein Raub-Fisch. Sie soll im Monat December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre grosse Leber, so vor das delicateste am gantzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausser diesen von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschafft haben, wegen des oben beschriebenen Magens und der ungestalten Figur seines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, gantz verachtet wird; Wiewohl überhaupt das Fleisch dieses Fisches, zumahlen wenn er alt und erwachsen, nicht so gar wohlschmeckend und verdauend, und muß die Güte und Grösse der Leber alles ersetzen und dem Fisch den Werth bringen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, Lampreten, weil sie so delicat wie dieser Fisch schmeckt. Ausser ihrem guten Geschmack lässet sich auch aus selbiger, wenn sie in einem Glas Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Oel zubereiten, welches zu unterschiedenen Artzneyen brauchbar, sonderlich aber den dunckeln und blöden Augen gar nützlich ist. Auch pflegt man den Magen zusammt dem Schlund auszunehmen und zu dörren; dieser nachhero zerstossen, in Wein eingenommen, treibt sonderlich die Nachbürde, und dienet vor allerley Gebrechen der Mutter. Diese Fische werden wie die Aale mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reussen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder mariniret zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut gleich den Aalen schleimig, müssen sie zuförderst gebrühet, und mit Saltz oder heisser Asche wohl abgerieben und gereiniget werden, nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus, denn diese muß unten am Hals hangen bleiben, auch darff man die Galle davon zu nehmen nicht vergessen, und sie darauf fleißig auswaschen.

Aalraupe zu sieden: Wenn sie auf nur beschriebene Art vorbereitet, giesset man Eßig darüber, und lässet sie wie einen andern Fisch sieden, und weil die Härte ihres Fleisches mit des Aals überein kommt, ist nöthig, daß in den Sott, eben wie bey jenem, ein bißgen Butter geworffen werde. Will man sie im Wasser absieden, muß dieses ziemlich gesaltzen werden, weil dies ein harter Fisch, und nicht mehr Saltz annimmt, als er gebraucht. Die Fisch-Brühen und Sauces, so darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich und vielfältig, und sollen davon allhier nur die besten erzehlet werden, als eine Erbs-Brüh. Kochet gute Erbsen in Fleisch-Brüh oder Wasser recht weich, treibt solche durch einen Durchschlag und machet sie zur Brüh etwas dünne; giesset ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nössel,

der vorhero muß abgesotten seyn, soll er nicht zusammen rinnen, thut es in ein Casserol, wirfft ein Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscaten-Blumen, und ein wenig weissen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und lasset es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewärmet; darüber lässet sich auch halb geröstete und würfflich-geschnittene Semmel streuen, und die Garniture nach Beschaffenheit der Umstände richten. **Eine Butter-Brühe:** Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesaltzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, mit ein wenig weissen Ingwer, thut dieses zusammen in einen Tiegel, oder Casserol, giesset etwas von der Brüh, darinnen die Aalraupen gesotten, ingleichen Fleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel hinzu, bis ihr meynet gnug zu seyn. Hierauf soll grüne Petersilie, gantz klein gehackt, darzu geschnitten, und die Aalraupen hinein gethan werden, welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber giessen, ein wenig Muscaten-Blumen darüber streuen, und auftragen lassen. **Eine andere Art:** Thut ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Messer-Spitze voll hinein, schlagt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weisse hinzu, und rühret es wohl unter einander. Ferner schüttet klein-geschnittene Muscaten-Blumen Citronen-Schalen, und ein wenig weissen Ingwer zu dem vorigen, giesset Brüh oder Petersilien-Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als man, selbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen, vor nöthig achtet. Dieses rühret fleißig über ein Kohl-Feuer, und sobald es anfähet zu sieden, laßt etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen lauffen, und sich backen; richtet nach diesem die Aalraupen an, giesset die Brühe über selbige, lasset ein wenig Butter zergehen und tröpfflet das klare Tropffen-weis darüber. Wem es beliebig, kan Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen. **Eine Pohlnische Brühe:** Schälet Zwiebeln und Aepffel, zerschneidet beyde und thut sie in einen Topff; legt ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer darzu, giesset auch Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und Eßig hinein, und lasset alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quirlet es gar, streichets durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, legt ein Stücke Butter daran, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so giesset noch etwas Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Saffran, Cibeben, geschnittene Mandelkern, die vorhero abgezogen, Citronenscheiben und Schalen werden gleichfalls hinzu gethan, und alles wohl gekochet, sammt den Aalraupen. Diese letzte stellet alsdenn fein zierlich auf die Schüssel,

giesset die Brühe darüber her, beleget sie
denen darinnen befindlichen Citronen,
streuet sie mit Semmeln, so gerieben. E
saure Limonien-Brühe: Legt die geso
Aalraupen in ein Casserol oder Tiegel, t
Butter daran, schneidet auch eine saure Li
me nicht allzu dicke, und schüttet nebst M
scaten-Blumen, etwas weissem Ingwer
Citronen-Schalen, in den Tiegel, streu
riebene Semmel darüber, und giesset ein
nig Wein, Petersilien-Wasser, oder Fle
Brühe hinein, lasset es fein gemächlich ko
bis es anfähet dick zu werden. Oder thu
paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, tro
etliche Eßig-Tropffen hinein, giesset die
raupen-Brüh darzu, und quirlet es wohl
es nicht zusammen rinne. Diese Brühe ric
über die Aalraupen an. **Eine Citronen-B**
Thut die Fische in einen Tiegel nebst ei
Stücke Butter, geriebene Semmel, Citro
Schalen, von einer gantzen Citrone di
schnittenen Scheiben und Muscaten-Blu
giesset Wein, wie auch Wasser oder Brüh
auf, legt eine gantze mit Gewürtz bes
Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Bl
hinein, lasset dieses alles durch einander ko
bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn
sie über die Fische angerichtet. **Mit Sa**
Kraut: Wenn die Aalraupen nicht ga
Saltz-Wasser ausgesotten, weil doch et
Safft darinnen bleiben muß, nimmt man
klar geschnitten Sauer-Kraut, oder d
nicht zu haben, kan es mit einem Schn
Messer erst klar geschnitten werden, setz
zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hi
lässet man in einem Casserol ein gutes S
Butter zergehen, schüttet das Sauer-K
hinein, und schweisst es ziemlich, giesset
eine Kanne sauren Rahm darzu, und läss
wohl durch einander kochen. Wenn dies
schehen, so machet man um eine Schüssel
Krantz von Teig, leget in selbige erst Br
darnach Sauer-Kraut, und oben darau
ordentlich die Aalraupen, denn wieder S
Kraut u. s. f. bis es wie eine Pastete in die
kommt; Streichet es ferner mit einem
ser sauber zu, bestreicht es auch mit Eyern,
set zerlassene Butter darüber, ingleichen st
man geriebene Semmel darüber her, un
set sie fein wieder ab, damit nicht so viel
nem Ort liegen bleibe. Endlich setzt m
in einen Back-Ofen, und lässet es gemä
backen, so siehet es aus als eine Pastete.
Gewürtz betreffend, ist es nur ein Un
in dergleichen Essen viel daran zu bri
und wird überhaupt in vornehmen K
solches nicht so häufig gebrauchet, al
gemeinen Leuten, sonderlich der Pf
Ingwer, und dergleichen, welche
guter Koch allezeit wohl in acht ne

Aalraupen zu backen oder zu br
Wenn sie behörig vorbereitet, wird vom
bis auf den Schwantz ein Kerbgen neb
andere geschnitten; hierauf saltzet man
und lässet sie eine Stunde im Saltze l
streichet nochmahlen mit der Hand der
noch gegenwärtigen Schleim herunter,

Mehl darauf, und bäcket sie aus Schmaltz. So sie nun recht gebacken, röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht so viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet werden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so giesset man Wein, Brühe oder Petersilien-Wasser und Eßig darzu, würtzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken bespeckt sammt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, lasset alles durch einander kochen, und wisset, daß das Saltz eines jeden Geschmack anziehen wird. Leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, laßt es fein sachte aufkochen, giesset in die Brühe gut Baum-Oel, so auch ein wenig mit kochen muß, und sodenn wirds angerichtet. Oder: wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebacken worden, so kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, seiget die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Messer klein; alsdenn leget ein gut Stück Butter in ein Casserol, lasset selbiges heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt. Schüttet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und giesset etwas Brühe darzu. Endlich nehmet eine Schüssel, machet ein Rändgen von Teig darum, bestreichet sie wohl mit Butter, thut erst was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechsels-weise fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begiesset man es eben mit Butter, streuet Semmel darüber, und lässet es in einem Ofen zu gut backen.

Aalraupen zu mariniren: Reisset, saltzet und kerbet dieselben, bratet sie auf dem Rost, da sie denn stets mit Baum-Oel zu beschmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, legt sie aus, daß sie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das, mittelst eines Pinsels, mit Baum-Oel wohl ausgestrichen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, legt die Aalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. s. f. womit wechsels-weise fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; wobey die Lagen also einzurichten, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeschlagen wird. Dieser muß in der Mitte ein Loch haben, denn so bald er zugeschlagen worden, soll man Eßig und Baum-Oel durch das Loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen und mit Pech vergiessen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen, muß das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingelegte Fische gar leichte.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten: Nehmet diese und blanchiret sie ein wenig in Wasser. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscaten-Blumen, und klein geschnittene Citronen-Schalen, und die Lebern, die man aufs Feuer setzen, und ein wenig passiren muß. Giesset alsdenn Wein darauf nebst etwas Brühe, streuet klar-geriebene Semmel darein, und lasset es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, wird von einer Citrone der Safft hinein gedruckt, da es etwa zu sauer werden wolte, ein bißgen Zucker hinein geworffen, wodurch es gleich piquant wird. So sie aber recht gut werden sollen, so nehmt ein paar Lebern, stosset solche nebst einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume im Mörser, setzet es in ein Töpffgen, wenn vorhero Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, treibets durch ein Haar-Tuch; Diese Coulis oder Ablauff schüttet endlich auf die Lebern, so vorhero, wie oben gemeldet, passiret seyn, lasset sie nur gemächlich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Aal-Suppe, ist ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe oben Aal zu kochen.

Aasen, bedeutet bey der Jägerey so viel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret gesagt; z. E. der Hirsch aast, d. i. frisset.

Aas, ist ein wegen Alter, Kranckheit oder andern Zufalls verreckter Cörper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schaafes u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daselbst von dem Caviller abgeludert, und der Uiberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlassen. So fern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine grassirende Seuche häuffen möchten, werden solche in eine auf dem Felde darzu tief gemachte Grube mit Haut und Haar geworffen, über jede Schicht Kalck darauf geschüttet, und also verscharret, daß sie um so viel eher verwesen, und nicht etwa durch allzuübeln Geruch die Lufft inficiren.

Abbinden, siehe Absetzen.

Abbinden, wird von den Zimmer-Leuten genennet, wenn für ein Gebäude zuerst der Dach-Stuhl eingerichtet, und sodenn zu denen Wänden die Riegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und ihre gehörige Oerter in einander gelochet, auf einander eingeschnitten und verkammet, oder fest in einander verbunden werden.

Abbiß, dieses Kraut hat Blätter wie Wegerich-Kraut, jedoch länger, einer Zungen gleich, schwartz-grün und rauch, hat einen runden Stengel mit Purpur-braunen Blumen, so gantz gedrungen an einander auf einem Knopffe sitzen; hat weisse Wurtzeln, die unten stumpff und gleichsam wie abgebissen, daher es auch den Nahmen bekommen: Denn man sagt, daß der Teufel die Nutzung oder besondere Krafft dieser Wurtzel den Menschen mißgönne und stumpffe, oder beisse sie deswegen in der Erde ab, daß sie ihre rechte Krafft nicht haben möge, darum heisset sie auch Teuffels-Abbiß, oder Teufels-Biß. Es ist dieses ein Aberglaube, welcher aus läppischen Begriffen von denen bösen Geistern, womit ehemals die Welt überschwemmet war, entstanden

und wodurch eine natürliche Wirckung Gottes diesem Geiste nicht ohne grosse Sünde zugeschrieben wird. Sie wächset an wilden und ungebaueten Orten zwischen Dornsträuchern, Disteln und Hecken; Die Wurtzel gestossen auf ein entzündet Glied gelegt, machet dieses gesund; Wurtzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieses Wasser ist gut in Pestilentz und vor allerley Gifft, vor Hertz-Stechen, vor Brust-Geschwüre und alles geronnene Blut, so sich von Stossen, Fallen oder von Schlagen innerlich gesammlet hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieses Wasser oder der Safft dieses Krautes mit Victril vermischet heilet den bösen fliessenden Grind, ist ein besonderes Grind-Kraut, wie die Scabiosen.

Abbiß, ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend stehe; indem derselbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergestalt abbeisset, als ob sie mit dem Messer abgeschnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verrichtung gebrauchet, da man das Obst, und sonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lieset, davon das Wort Abnehmen weiter nachzuschlagen; sondern es wird auch von den Aesten und Zweigen derer Bäume verstanden, wenn sie durch einen Zufall von dem Stamme gerissen oder gebrochen worden. Diesen Schaden pflegen achtsame Haus-Väter, damit nicht etwa der gantze Baum verderbe, folgender Gestalt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhafften Ort gantz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermischten Küh-Mist, so die gewöhnlichste Baum-Salbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schale entblößte Holtz nicht so von dem Safft entkräfften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingerissen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verursachen möge. Auch wird dieses Wort gebraucht, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern los reisset, um das schadhaffte auszubessern, und das noch brauchbare von neuem zuzurichten.

Abbrennen, oder ausbrennen, heissen die Ziegler und Kalchbrenner, wenn sie mit dem Reiß-Holtz den Ziegel- und Kalch-Oefen die letzte Hitze geben. Dieses Reiß-Holtz muß dürre seyn, damit es Flamme gebe, und das Feuer davon durch die Schlüfften, und die zwischen denen Steinen gewöhnlicher massen gelassene Spatia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel geschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. Z. E. Gersten und Haber muß man bey zeiten abbringen, ehe sie überständig werden und einbrechen. Den Weitzen soll man noch in der gelben Reiffe, und ehe sein [...] braun wird, anfangen abzubringen. [...] nächst wird das Wort auch gebrauchet, [...] man eine bisherige Gewohnheit nach und [...] in der Wirtschafft abschafft oder abbringe[...]

Abdancken, heisset so viel, als des bi[...] gen Dienstes frey werden, und seinen [...] schied in einer gewissen Verrichtung ent[...] selbst nehmen, oder von einem ander[...] kommen. Sonderlich wird es von Sold[...] Bedienten und Gesinde, die den Abschie[...] kommen, gebrauchet. Hierbey erinner[...] ein behutsamer Haushalter, keinen Men[...] in seine Dienste zu nehmen, der nicht [...] gehörigen Abschied aufweisen, oder son[...] nugsam darthun könne, daß er in seinen [...] hergehenden Diensten sich treu und wohl [...] halten, und den Abschied nicht hinte[...] Thür genommen habe. Auch wird [...] Wort von dem Nacht-Wächter gesagt, [...] er nemlich mit dem angehenden Morgen [...] abruffet, und die Menschen zur Dancks[...] ermuntert vor die genossene Ruhe un[...] göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach [...] tener Mahlzeit das überbliebene von der [...] getragenen Speisen nebst dem Servis und [...] lichem Tisch-Geräthe vom Tisch genom[...] und dieser gantz abgeräumet wird; ingle[...] sagt man solches von den Dächern, wen[...] die Ziegel, oder dasjenige, womit sie be[...] seyn, behutsam aufnimmt und zu ferner[...] brauch bey Seite schaffet: Offt wird abe[...] dergleichen bey grossem Winde und St[...] gethan, indem nicht nur die mürben und [...] hafften Ziegel durch diese Gewalt herunt[...] schmissen, und vermittelst dieser noch [...] andere gute verbrochen, sondern auch [...] einmahl eine Oeffnung in das Dach er[...] eine grosse Menge ausgehoben und her[...] führet werden. Dieses zu verhüten, [...] dienlichsten, wenn die Latten, dar[...] Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen [...] gelt werden, daß die über der untern Rei[...] genden Ziegel, diese nurgedachten untern [...] Länge nach über die Helffte decken. Au[...] dienet man sich dieses Wortes, wenn vo[...] abludern und schinden des verreckten [...] modell soll gesprochen werden.

Abdecker, heist daher an einigen Ort[...] Feldmeister, Caviller oder Schinder, [...] Feldmeister.

Abdruck, ist derjenige Entwurff, d[...] einem geschickten und künstlich zugeric[...] Modell entweder in Wachs, Thon, Ha[...] sen u. s. f. oder vermittelst besonderer zu[...] teter Farbe auf Papier, Pergament, [...] und dergleichen gemachet worden. Da[...] dell bestehet bald aus einem höltzernen ge[...] tenen Stock, bald aus kupffernen gesto[...] Platten, bald aus gegossenen Schrifften [...] davon unter Holtzschnitt, Kupffer- [...] und Schrifftgiesser im Natur-Lexic. [...] schlagen.

Abelmosch, wird dasjenige Indi[...] Garten-Gewächse genennet, dessen [...]

in kleinen schwartz=braunen Körnern beste-t, von den Marckt=Schreyern wegen seines iten Bisam=Geruchs, der aber nicht lange ähret, um ihn in die Kleider zu nähen, oder in e Wäsche zu legen, verkauft wird. Auch flegt man aus diesen Bisam=Körnern pater oster und Hals=Bänder zusammen zu reihen; die Türcken aber und Araber mischen solche it unter ihren Coffee. Es hat dieses Ge-ächs einen runden, rauchen Stengel, und en gantz rauche Blätter, die sich wie Sam-et anfühlen lassen, seine Blume bestehet us 5 gelben Blättern, die nahe an dem Stiel it rothen Flecken ausgezieret seyn.

Abend, heißt nicht nur diejenige Zeit, sobald ie Sonne sich gäntzlich unter unsern Horizont erbirget, dergestalt, daß ihre Strahlen auch irch die Refraction unsern Erdboden nicht ehr erleuchten können, welche Erleuchtung e Abenddemmerung genennet wird, und m Abend iedesmal vorgehet; sondern man nnet auch in engerm Verstande genommen, n Punct also, da in dem Horizont die Sonne eich 90 Grad von der wahren Mittags=Ge-nd untergehet, so des Jahres zweymal ge-hiehet, wenn nemlich Tag und Nacht gleich . Davon siehe Æquinoctium. Im weit-uftigem Verstande aber wird der gantze heil des Horizontes die Abend=Gegend be-nnet, in welchen sich die Sonne von Tag Tag vor unsern Augen verbirget und ent-ehet. Was nun wirklich aus dem wahren bend kommt, z. E. der Wind; oder ihm it 180 Grad entgegen stehet, wie eine Son-en=Uhr, das bekommt den Bey=Nahmen, nd heisset der Abend=Wind. Abend=Uhr s.f. von welchem s. Mathem. Lex.

Abend=Essen, ist nicht nur die Gewohnheit, a insgemein ein arbeitsamer Haus=Vater mit iner Frau und Gesinde nach gemachtem eyerabend noch vor dem Schlafengehen, twas Speise zu sich nimmt, damit der durch ie Nachmittags=Arbeit entkräftete Leib und rneben ausgeleerte Magen gestärcket und r Schlaf befördert werde, welches am be-n zu erhalten, wenn man sich dieses Abend-ssens mäßig und nicht im Ueberfluß bedie-et; Sondern es bedeutet auch den Gebrauch, a ein Bräutigam mit seiner Braut anstatt nes grossen und weitläuftigen Hochzeit-schmauses den allernähesten Freunden in der tille und Kürtze eine Abend=Mahlzeit am age ihrer Trauung ausrichtet und zum besten ebet.

Abend=Jagd, s. Nacht=Jagd.

Abend=Röthe, ist insgemein der rothe chein, der sogleich nach Untergang der Son-e bey heiterem Himmel an unserm Horizont esehen wird, und so lange dauert, bis die Son-nen=Strahlen durch die Luft, welche um die Erde sich befindet, nicht mehr zu uns refringi-et werden können. Wenn diese Abend=Rö-he über Land ziehet, welches geschiehet, so inzele Wolcken über der untergegangenen Sonne zu stehen kommen, und von derselben Strahlen auf obgedachte Art illuminiret wer-en, so verspricht sich der Landmann des fol-genden Tages gut Wetter; denn es gehet zu der Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Mor-gen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolcken gegen Abend treibt. Es ist die Abend=Röthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen ge-wesen, dauret auch einmal länger als das an-dere. Siehe Philosoph. Lex. *Hildebrandus* hat observiret, daß, wenn diese Wolcken roth-braun, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald trübe, ja wohl gar regnicht Wet-ter mit sich bringe. Siehe Witterung.

Abend=Stern, heisset die Venus, wenn sie der Sonne nachgehet, und alsdenn scheinet, so bald diese untergehet. Siehe Mathemat. Lex. Dieser Stern wird auch der Bier=Stern be-tittelt, sonder Zweifel, weil nicht nur zu der Zeit, wenn er zu leuchten anfähet, von vielen der Arbeit Feyerabend gegeben, und dargegen die Bier=Kanne in die Hand genommen und tapfer drauf gezechet wird; sondern weil oft dieses Nachtsitzen auch so lange getrieben wird, bis dieser Stern, wenn er der Sonne vorgehet, zu scheinen anfähet, massen von dem Venus-Stern bekannt, daß er der Sonne bald vor, bald nachgehet. Dieses heißt aus Tag Nacht ge-machet, und ist wider die Regeln eines or-dentlichen wirtschaftlichen Lebens. Sonst scheinet er des Abends grösser als des Mor-gens, weil er der Erden viel näher ist als des Morgens, da er rund, gleichwie des Abends gehornet, und 40 mal grösser aussiehet. Welche dem Gestirn einen Einfluß und Wir-kung in die Natur zuschreiben, haben ob-serviret, daß dasjenige Jahr, darinnen die Ve-nus regieret, meistens feucht und doch darbey warm und geschwül sey, daher auch das Obst und sonderlich der Wein sodenn wohl gerathe. Fürnemlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venus=Jahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht, wenn er aber tem-periret sey, so wüchsen viel Aepfel, Zwetschgen, Nüsse, Kirschen, iedoch wenig Birn und kei-ne Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst und ein Haupt-Wein, wenn schon die Trauben leichte fielen. Ob nun gleich diese Wirckungen nach der Er-fahrung mit einem gewissen Stand dieses Pla-netens gegen unsere Erde, den man sich nach der ehemaligen ungegründeten Ptolomæischen Bewegung, Ordnung und Stand der Welt-Cörper vorstellete, oft zugleich da sind, und also dieser Stand des Planetens ein zufälli-ges Zeichen, daß diese Wirckungen folgen würden, abgeben kan; so hat man doch dar-inne gefehlet, daß man die Ursache dieser Wir-kungen in diesem Stern und seinem Einfluß in unsere Erde gesuchet. Wenn man viel zuge-ben wollte, so könnte, wenn er zwischen einem Punct von einer Gegend der Erde und der Sonne zu stehen kommt, vermuthet werden, daß er in dieser Gegend, nachdem dieselbe bald diese oder jene Bestrahlung der Sonne geniesset, einige Aenderung vermittelst seines Schattens oder seiner Darzwischenkunft in denen Wirckungen der Sonne auf der Erde

und in der atmosphæra machen könne. Wer sonst von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüsse in der Wirtschaft alles zusammen lesen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieusen und immerwährenden oeconomischen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 sq. brauchen.

Aberglaube, ist eine ungegründete Einbildung und falscher Wahn, indem man von Sachen, die irdisch und vergänglich, sich etwas Göttliches einbildet, aus schlechten Dingen grosse und gefährliche Folgerungen voraus wissen, ja aus sonderbaren Zeichen, Merckmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahrsagen will. Gleichwie aber dieses Laster seinen Ursprung aus dem blinden finstern Heidenthum hat, und bey dem unverständigen gemeinen Volck noch immer befunden wird; also hat ein vernünftiger christlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttischem und oft einfältigem Wesen nichts zu schaffen, sondern ist vielmehr bemühet, dieses Uebel auch von seinen untergebenen Domestiquen gänzlich zu verbannen, keinesweges aber selbst zu dulden. Siehe Philosoph. Lex. Jedoch dieser Begriff beziehet sich mehr auf den religieusen Aberglauben. In wirtschaftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor solche Meinungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur der Dinge, der Cörper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirckungen beyleget, die durch ihre bekannten Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja man verdecket oft allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Stalle nicht von Spinnen reinigen, denn die Pferde sollen besser dabey stehen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Und noch ietzo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen. Denn es ist ihre Pflicht, dem unwissenden Wirt darinne zu helfen. Massen die Wirtschaft voll von solchen abergläubischen Dingen ist, bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwercks-Wesen, bey der Jägerey, bey der Viehzucht rc. Die Rocken-Philosophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indessen so geht man doch auf der andern Seite oft zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch diesen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlungen von oeconomischen Dingen, das 3te Stück p. 211 seqq.

Aberklauen, s. Afterklaue.

Abfall, heißt erstlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; sodenn wird auch dieses ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Ueberfluß seines Röhr-Wassers dem andern zukommen lässet; ingleichen ist oft ein Nachbar genöthiget, eines andern Abfall der Trause und den übrigen Zusammenfluß des Wassers über seinen Grund und Boden abführen zu lassen: So pflegen auch in schlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger schlechter und geringer zu werden, und diese in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieser kan verschiedene Ursachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kaufmanns-Lexicon.

Abfäumen, heißt so viel als Abschäumen welches Wort nachzusehen. Es wird aber auch im moralischen Verstande von einem Abschaum oder abgefäumten Bösewicht, Bauer oder andern Menschen gebrauchet.

Abfledern, heißt das ausgedroschene Getreide, wenn vorhero das gröbste davon mit einem Rechen oder Harcken abgerecht, mit einem Flederwische, so an einer vier- bis fünftehalben Ellen langen Stange angebunden ist, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürtzeln heraus bringen. Siehe Dreschen.

Abgang, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem sie verarbeitet oder gebrauchet wird, verlohren gehet, oder sonst übrig bleibet, welches letzte ein sorgfältiger Haushalter immer annoch in seinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erste aber nach Gelegenheit von neuem ersetzet und beydes dem Werth nach notiret, oder zu seiner Nachricht aufschreibet. Auch zeiget über dieses das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Personen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeschaffet werden können, z. E. der Abgang der Post, des Briefes u. s. f. ist um diese oder jene Zeit, und pflegt man bey wohleingerichtetem Postwesen gewisse Verzeichnisse drucken zu lassen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Post seyn werde.

Abgekochte Speisen, werden genennet, die zwar gehöriger massen abgewürtzet, zu gut und weich gekochet, aber bis zum wircklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite gesetzet werden, da sie denn erst entweder aufgewärmet, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgeschirren oder Abschirren, heisset den Pferden, wenn sie von der Arbeit oder von der Reise nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirre abnehmen. Ein Haus-Vater soll absonderlich seinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß sie iederzeit Abends, so bald sie ihre Pferde abgeschirret, das Geschirre sauber und ordentlich, iedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, damit ieder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und iedes wieder bey der Hand habe, wenn er einspannen und aufs Feld oder sonst wohin fahren soll, daß dergestalt weder an seiner Arbeit, noch an andern Verrichtungen etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungs-Regel: Ein Pferd, welches

ches aus der Arbeit kommt, nicht gleich, wenn es schwitzet und sehr warm ist, abzuschirren.

Abgesotten, heissen nicht nur diejenigen Fische, die man genugsam einsieden lassen, und theils so gleich warm und trocken geniesset, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Essig und Baum-Oel verspeiset; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergestalt abgesotten zu werden, daß man darbey zum sichersten Merckmahl annehmen kan, ob sie genug eingekocht, wenn der Rühr-Löffel oder das Holtz fast vor sich allein in demselben aufrecht stehen bleibt, und ist so viel von dem Absieden der Säfte zu mercken, daß, je mehr sie eingesotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauch aufbehalten. Ja alles Absieden hat bey dem Fleisch und Früchten den Zweck, das überflüßige phlegma wegzuschaffen.

Abgestrichener Habicht, wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er schon seine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie selbiger einzufangen und abzurichten, s. Habicht und Habicht-Fang.

Abgezogene Wasser, darunter wird alles dasjenige begriffen, was durch gehöriges Feuer von dem bey sich führenden Phlegmate gereiniget, oder sonst von diesen und jenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln u. s. f. auf dem Brenn-Kolben oder vermittelst eines andern bequemen Brennzeuges übergetrieben worden, dessen man sich hernach in der Haushaltung bey mancherley Gelegenheit zu bedienen pfleget. Was bey dieser Verrichtung ein sorgfältiger Haushalter in acht zu nehmen, ist in Coleri Oeconomia, und andern nützlichen Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachgelesen werden, was unter dem Worte Abziehen befindlich. Die aus denen Kräutern, Wurtzeln u. s. f. abgezogene oder sogenannte gebrannte Wasser seyn folgende: Abbiß-Adermennia-Aglen Andorn-Attich-Wasser, Basilgen-Bethonien-Brunnenkreß-Wasser, Camillen Cardobenedicten-Cypressen-Wasser, Engelkraut-Ehrenpreis-Eisenkraut-Engelsüß-Essig-Erdbeer-Wasser, Fenchel-Wasser, Holderblüth-Himbeer-Wasser, Isop-Wasser, Krausmüntz-Kirsch-Kornblumen-Wasser, Lavendel-Lindenblüth-Löffelkraut-Lilien-Limonien-Wasser, Majoran-Meyenblum-Meliloten-Melissen-Wasser, Negelein-und Nessel-Wasser, Pomerantzen-Petersilien-Poley-Wasser, Quendel-Wasser, Rauten-Rosmarien-Rosen-Wasser, Scabiosen-Scharlach-Schlag-Wasser, Scordien-Schlehen-Spicken-Wasser, Thymian-Tillen-Tormentill-Wasser, Violen-oder Veilgen-Wasser, Wachholder-Wermuth-Wasser u. s. f.

Abgrasen, heißt auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stücken Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden; so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nemlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen, von ehrlichen oder Diebs-Händen geschiehet.

Abhauen, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die untern Aeste benimmt, davon das Wort schneideln nachzuschlagen; oder den Stamm gar zusammt seinen Aesten vermittelst einer Art von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, so auf der Wurtzel stehen bleibet und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheite abgiebet, eher zu kurtz, als gar zu lang gelassen werden soll; oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwählet ein kluger Haus-Vater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, an stat dem Abhauen des Kornes und Weizens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den starcken Anschlag der Sense so viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preis gelassen werde.

Abholtzen, ist ein Forst-Terminus, und heißt das auf einem Gehauich befindliche Holtz abhauen. Das Laub-Holtz wird nicht völlig abgeholtzt, wie das Nadel-oder Tangel-Holtz, sondern man läßt die darinnen befindlichen Laas-Reiser, Vorständer, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewisser Anzahl stehen; Dahingegen das Tangel-Holtz völlig abgeholzet oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laas-Bäume, welche keine tiefe Wurtzeln schlagen, sondern mit denselben gantz flach auf der Erde weglaufen, nicht würde stehen lassen, sondern dieselbigen geschwinde übern Hausen werfen.

Abhüten, heißt, wenn ein Haus-Wirt von seinen Wiesen, Vor-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen lassen kan, von dem Rind-und Schaaf-Vieh abfressen lässet. Wenn sich die Saat überwachsen will, so lässet man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieselbe mit denen Schaafen, wenn das Feld gefroren, abhüten. Nach alt Licht-Messen hält man es vor schädlich, doch ist die Abhütung der Saat insgemein nützlicher als die Abgrasung, oder das Schrippen.

Abhüten, geschiehet auch von denen boshaftigen oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heisset bey diesem Fall überhüten; Dessen Bedeutung siehe Ueberhüten.

Abjagen, ist der letzte Actus bey einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey sind diese: So bald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten, so wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz-Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrey an, und gehen die Jagd-Hunde Kuppel-weise, jede von einem Bauer geführet, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagd-Posten angeblasen, und angeschrien: der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey, und wenn er jagdbar, so wird er beym Vorlauf durch Trompeten und Paucken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und weydmännischem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärcke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden; 2) die alten Thiere; 3) die Schmal-Thiere; 4) die Rehe-Böcke; 5) die alten Rehe; 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingelegt. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpfen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und so gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr spüret, so versammlet sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur lincken Seiten wieder heraus kommt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, so bald sie daselbst angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifft-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmaligen Juch-Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, s. Flügel.

Abjochen, heißt nach verrichteter Arbeit, die Zug- und Schieb-Ochsen ihrer Joche entledigen. Es geschiehet solches so wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man sich nemlich einer von denen bekannten zweyen Gattungen derer Joche bedienet. (s. Joch.) Wenn man denen Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn, und den Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, diß thut ihnen woh[l] und macht sie desto mehr kirre und williger.

Abkehren, ist eine nöthige Verrichtun[g] des Gesindes, da dieses alle Wochen zu ein[er] gewissen bestimmten Zeit nicht nur die [in] einer Wohnung ausgestellten Mobilien v[on] dem darauf gefallenen Staube oder dar[an] hangenden Unrath behutsam abwischen, so[n]dern auch die Wände mit allen Winckel[n] vermittelst der Borst-Wische reinigen u[nd] saubern soll.

Abkimmen, wird in einer gewöhnlich[en] Redens-Art von höltzernem Gefäß gebra[u]chet, da man, wenn es unten an den Daube[n] oder nahe bey und in der Kimme selbst scha[d]haft worden, nur gedachte Dauben bis [an] die Kimme abschneidet, in dieselben eine ne[ue] Kimme einschneidet, und also den Bod[en] des Gefässes etwas höher rücket, aber au[ch] durch dieses Abkimmen das Gefässe klein[er] und um die erste Boden-Höhe niedrig[er] machet.

Abkühl-Faß, ist bey dem Abziehen u[nd] Brennen der Wasser ein höchst nöthig[es] Stück. Es wird nemlich quer durch ein G[e]fässe eine küpferne inwendig wohl verzinne[te] Röhre gesteckt, an beyden Seiten aber, [w]ann dieses geschehen, soll das Faß wohl vermach[t] werden, daß das zum Abkühlen eingegosse[ne] kalte Wasser nicht wieder heraus laufe, so[n]dern dieses Gefässe bis über die Röhre al[le]mal voll Wasser bleibe. Es dienet solch[es,] daß die Röhre iederzeit kalt sey, damit d[er] Spiritus sich darinnen eher in Tropfen [re]s[ol]vire, und desto mehr heraus laufe. Bey gr[os]sen, sonderlich Branntewein-Brennereyen, [ist] dieses kein geringer Vortheil, wenn in d[er]gleichen Faß ein Röhr-Wasser geleitet, d[as] Gefäß aber also gestellet werden kan, daß d[as] übrige dahinein laufende Wasser von selbst aus gedachtem Abkühl-Fasse immerzu wie[der] absliesse, weil man dadurch nicht nur [die] Mühe wegen des Abschöpfens und wieder[um] frisch Draufgiessen des Wassers ersparet, so[n]dern auch sicherlich mehr an abgezogen[em] Wasser erhält, ie beständiger die Röhre [ab]kühlend verbleibet.

Ablactiren, s. Absaugen.

Abladen, geschiehet, so man die vermitt[elst] eines Rüstwagens an verlangten Ort gebrac[hte] Ladung oder Fracht geschickt von gedacht[em] Wagen herunter schaffet. Hierzu werden [bey] schwerer Fracht starcke Pack-Leitern, Strä[nge] und durch die Erfahrung erlernete Handgr[iffe] erfordert, ohne welche diese Verrichtung [so] gar selten ohne Schaden abgehen dürfte. [Bey] dem Abladen des Getreides hat man sich [in] acht zu nehmen, daß die Körner und Aeh[ren] nicht in den Mist kommen. Man will deswe[gen] diejenigen Scheuern vor die besten halten, [wo] man auf das Tenn mit dem Fuder rücken k[an.] Allein da dieses anderes Ungemach nach [sich] ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher un[ter]breite und so verfahre, damit die Garben o[der] Bunde nicht so sehr anschlagen, oder sol[ches] gar ausgerissen werden, davon siehe un[ter] Pansen.

Ablaß, ist eine auf dem Lande und einigen Dorffschafften hier und da eingeführte und von der Gerichts-Obrigkeit zu einer gewissen Jahrs-Zeit auf einige Tage vergönnete Lust, dabey gemeiniglich der an dergleichen Ort sich befindende Wirth etwas gewisses zum Besten giebt, und darnach auf einer geraden Stange, die von ihrer Schale oder Rinden entblösset, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, daß sie recht glatt und schlüpffrig sey, denen Gästen zur Lust, junges Volck klettern lässet, oder er stellet einen guten Ochsen zum Ausspielen auf u. s. f. Gemeiniglich ist dieses Bauren-Fest nach der vollbrachten Erndte, und sonder Zweiffel darum angesetzet, damit das Gesinde alsdenn von der in gedachter Zeit gehabten vielfältigen und häuffigen Arbeit ablassen dürffe, und wiederum eine kleine zugelassene Ergötzlichkeit haben möge. Dieses könte wohl gewisser massen in christlicher Zucht und Aufsicht gestattet werden. Allein daran fehlt es insgemein. Und überdiß werden diejenigen Bauer-Gelache, die diesen Nahmen führen, sonderlich so genennet, wenn im Pabstthum ehemahls mit einer Kirche oder einem Kloster, so gewissen Heiligen gewidmet worden, das Recht des Ablasses oder die Vergebung der Sünden, verbunden worden, woferne dahin an einem gewissen Tage Wallfahrten angestellet und ein gewisses Geld erleget würde. Denn eben diese zusammen gelauffenen Leute machten sich hernach auf die Vergebung der Sünden mit neuen Sünden lustig. Ob man nun gleich unter uns Protestanten jenes abgeschaffet, so sind doch diese Freß- und Sauff-Feste, die auch offt den Nahmen der Kirchmessen führen, beybehalten worden, welche manchen Schaden in der Land-Wirthschafft nach sich ziehen. Ein solcher Ablaß ist z. E. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, ist der niedrigste und tieffste Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammlen pfleget, und wo solches alsdenn vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlegels, Zapffen- oder andern Ständers, nach Gefallen abgelassen werden kan. In grossen Teichen hat man entweder mehrere, oder aber ausserordentliche grosse Ablässe mit gemauerten Durchgängen, welche mit starcken Vorsetz-Gattern und Schutz-Bretern versehen, und wovon hinten unter dem Wort Teich ein mehrers vorkommen wird.

Ablassen, bey Teichen, heißt, den Schlegel, Zapffen, oder das Vorsetz-Bret eines Ständers ziehen, und darbey das Wasser eines Teiches oder Canals, welchen man fischen will, ablauffen lassen. Es muß solch Ablassen allmählig geschehen, und das Wasser nach und nach weggelassen werden, damit die Fische mit sachtem Ablaß dem Zug des Wassers folgen, und nicht an niedrigen Plätzen in denen Gruben, dergleichen sich manchmahl in Teichen finden, stehen bleiben mögen.

Ablassen den Wein, siehe Abziehen.

Ablassen die Milch, geschiehet, wann der fette Theil der Milch, nemlich der Rahm, oder die Sahne sich fein dicke oben drauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapffen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablauffen lässet, damit die Sahne darinnen auf dem Boden sitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topff gegossen wird, worinnen man sie so lange sammlet und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablauffen, wird von dem Wasser gebraucht, wenn es bey dem Uiberfluß auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herab läufft: Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denjenigen Machinen, die durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nemlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Krafft so schwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewichte hänget, sich gäntzlich abgewickelt, und demnach die Machine stille zu stehen genöthiget wird, so sagt man: die Uhr, der Braten-Wender, das Rad ist abgelauffen. Endlich ist dieses auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es so viel heisset, als alle werden: Z. E. Meine Waare, mein Vorrath, u. s. f. ist mir abgelauffen.

Ablegen heisset, wenn die Kleider, so man an sich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden.

Ablegen, siehe Einlegen, oder Einsencken.

Ableiten, das auf den Feldern stehen-bleibende Schnee- oder Regen-Wasser durch Wasser-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch ersticket werde; ist eine Arbeit, welche hauptsächlich in denen nassen Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ableiten, siehe Abzüge in Weinbergen.

Ablohnen, bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr auszahlen; Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich befunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgelohnet.

Ablösen, heissen die Jäger, wann sie was von einem wilden Thiere abschneiden.

Ablösen, wird auch gebrauchet, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits sich müde gearbeitet, abgewechselt wird, so daß die Arbeit desto hurtiger und unausgesetzt fortgeführet werden kan.

Abmähen, Gras, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Heyde-Korn ꝛc. mit der Sense abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weitzen abgemäht, wo man dessen viel

viel hat, und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkosten scheuet; doch ist es besser, wo es nur halbweg die Mühe verlohnet, daß man so wohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerste schneiden lässet; denn sie ergeben sich besser in Körnern, und wird auch das Geströhde nicht so sehr verwirret, sondern sparsam zusammen gelesen.

Abmiethen, s. Miethen.

Abnehen, heisset auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster oder Abriß etwas durch das Nehen in Schatten und Licht setzen, daß es der Sache selbst, als einer Blume, Landschaft und dergleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuförderst eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geschicktes abgenehetes Werck entstehen kan.

Abnehmen, wird insgemein gesaget, wenn eine Sache an ihrer Grösse vermindert wird. Z. E. der Mensch an seiner Stärcke, der Mond an seinem Scheine, u. s. f. Also auch, wenn bey dem Stricken, um der Sache eine gehörige proportionirliche Grösse zu geben, ein oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemacht werden. Es ist aber auch

Abnehmen, eine Arithmetische Verrichtung, den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Linckier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschiehet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des Wenigers, das ist dessen, der unter der gantzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines ieden Verlust insbesondere abgezogen, und der Ueberrest als ein Debet einem ieden notiret. So man nun die Summen aller dieser befundenen Ueberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von seinem Debet abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient grösser, als bey manchem das Debet, so zeigt dessen Ueberschuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertroffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. eine Flasche Wein, das Bier-Karten oder Licht-Geld und dergleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschaftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in dem dividiren nicht gantz aufgienge, sondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder derer so viel wären, und in residuo blieben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewisse daraus erwählte Blätter unter der Gesellschaft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinst empfangen sollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm der Milch aus den Milch-Geschirren, Mi… Aeschen oder Milch-Ständern mit dem Ra… Löffel abschöpfen, und in den Rahm-T… oder Rahm-Ständer giessen: ist von d… Milch-Ablassen darinnen zu unterscheid… daß die Milch bey dem Abnehmen im Ges… bleibt, und nur die Sahne oben abgenomm… wird.

Abnehmen, ist ein Garten-Terminus, … heist, das reife Obst und andere Bau… Früchte, als: Aepfel, Birnen, Quitt… Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere … von den Bäumen abbrechen oder abpflück… Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herb… Monats oder Septembers, welche sich … in den Wein-Monat oder October hin… erstrecket, und eher nicht angefangen werd… soll, bis das Obst wohl reif oder zeitig … denn dieses thut am meisten zur Dauerh… tigkeit, es geschehe darnach gleich im neu… oder vollen, im abnehmenden oder zune… menden Monden, nur daß es bey trockene… Wetter vorgenommen, und das Obst nic… zerstossen oder zerworfen, oder sonst v… mit Händen betastet, sondern, in specie ab… das Lager-Obst, (welches man, ehe es b… reift wird, abnehmen soll) mit dem St… sanft abgebrochen werde: Denn was se… nen Stiel nicht behält, pflegt leicht … faulen.

Abnehmen, heißt auch das gewurfte G… treide, so weit es rein ist, auf der Scheun… Tenne von dem unreinen absondern, und a… die Seite stossen, damit dieses, nemlich d… unreine Getreide, nochmalen gewurft, un… gleichfalls reine gemacht werden könne. Di… ses Abnehmen geschiehet zu vier, fünf un… mehr malen, nachdem der Wind darna… ist, und das Getreide rein wird. Sieh… Dreschen.

Abnehmen, s. Absetzen.

Abrahams-Baum, s. Agnus castus.

Abräumen den Tisch, s. Abdecken.

Abraum, heisset man in einer Haushaltun… alles dasjenige, was von einer Sache nach de… daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab… oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sa… che nicht mehr gehöret. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch diesen Nahmen di… kleinen Aeste und Zweige eines gefällte… Baumes, welche nicht unters Claster-ode… Lager-Holtz taugen, und woraus man nu… Kleppel und Reis-Bündel zu machen pfleget. Es wird dieses von einigen auch Afterschlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehöltz selbs… verstanden, wann nemlich ein gantz Stüc… Holtz ausgerottet, abgetrieben und zu Acke… gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes… Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Höl… zer zum Nachtheil der so mancherley Haushal… tung und nothdürftigen Feurung, von unbe… dachtsamen und unordentlichen Haushältern, nicht so gar auf dergleichen Weise verwüstet werden. Daher denn, vermöge der Landes-

Ord-

rdnung in unsern Sächsischen Landen, wie uch an andern Orten mehr, solcher Abraum es Gehöltzes gänzlich untersagt und bey Strafe verboten ist. Siehe Reut.

Abrechling, nennet man die Aehren und Stürtzeln von dem ausgedroschenen Getreide, welche mit dem Dresch-Flegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgerühret nd abgebrochen haben; auch auf der Tenne m Reine-machen mit dem Rechen oder Harn abgerechet, zusammen gethan, und vor ie Wagen-Rosse, oder auch vor die Kühe verttert werden. Die Bauern heissen es einiger rten das Grobe, und von etlichen wird es uch das Kleine genannt.

Abrufen, höret man in den Städten und ch nunmehro einiger Orten auf dem Lande r Nacht-Zeit die ordentlichen angenommen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeriebene Gassen, Plätze und Oerter begehen, d darauf Acht haben müssen, daß durch uer, Dieberey, und dergleichen schädlich esen daselbst kein Unglück entstehen, sonn die Einwohner sicher und ruhig seyn ögen: Da sie denn alle Stunden durch ein rn oder Ratsche einen Laut von sich geben, d dabey abrufen, wie viel die Uhr geschlagen, damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dies Abrufen geschiehet von des Abends 9 oder 10, bis des Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, dem die Nacht lang oder kurtz ist.

bruß, ist ein Sommer-Gewächs, so an s bey uns in den Gärten anzutreffen, vor o aber aus dem glückseligen Arabien nach rten gebracht worden, woselbst man des Früchte zu speisen pfleget, welche doch sehr t zu verdauen; bey uns aber dienen sie r dem Frauenzimmer um etwas damit fzuputzen, und zu Belustigung des Auges: enn es bestehet diese Frucht in einer schönen rallen-rothen Erbsen, die an dem Orte, wo an der Schelfe hanget, ein schwartzes Tüpf r hat. Sonst gleichet dieses hohe Stengelwächs in diesem Stück den Türckischen hnen, die Blätter hingegen schliessen sich der Sonnen Untergang, öffnen sich aber Morgens wieder.

bsatteln, oder den Sattel von einem it- oder Zug-Pferde abnehmen. Dieses, wann ein Pferd erhitzt und schwitzend in Stall kömmt, nicht sogleich, sondern, wann vorhero etwas herum geführet worden, auch ugsam erkühlet ist, geschehen, hernach ls aber das Pferd von dem Knechte sauber ewischet, abgerieben und abgetrocknet, oder nigstens mit einer warmen Frieß-Decke bele werden.

Absatz, wird an einem Boden der Ort ge nnet, da er in keiner geraden Linie fortgehet, dern um eine oder wohl mehr Stuffen erhä ist; ingleichen der ordentlich gerade Bo, wo er zum Exempel in den Gärten an den nden und Gängen durch einen Vorzug von chs-Baum oder anderer Einfassung ohnge eine Elle breit abgeschnitten, und Blumen allerley Stauden-Gewächse dahinein ge t werden.

Absatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an selbigen, dadurch die Ferse des Fusses von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemacht wird, lässet es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Diese Absätze werden entweder von starcken über einander gepappeten Leder oder von Holtz ausgeschnitten, welche letzte, wenn sie nicht allzuspitzig unten zugehen, sondern da ziemlich breit seyn, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln Stamm-Höltzer genennet werden. Die ledernen müssen von gantzen Stücken, die höltzernen aus Stamm-Holtze verfertiget seyn. Der Bauer beschlägt sie übrigens der Dauer wegen mit Zwecken. An manchen Orten hat man auch an denen kleinen Stiefeln eiserne Absätze.

Absäugen oder Absäugeln, so auch Ablactiren genennet wird, ist eine Art von Pfropfen oder Peltzen der Bäume, da ein geschlachtes Reiß unzerbrochen auf einen nicht weit davon stehenden geraden Wildling gepfropft, oder aufgesetzet, und nicht ehe von seinem Stamme abgeschnitten wird, bis es sich mit dem wilden Stamme vereinbaret. Man setzet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm zu einem fruchtbaren und guten Baum, erwählet von jedem derselben ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und von dem Holtze etwas aus, bis fast an das Marck, bindet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanf, und verwahret sie mit Baum-Wachs und Anbindung an starcke Stäbe, so werden die zusammen gebundenen Reisser an einander wachsen. Wenn solches geschehen, und das Holtz an demjenigen Orte, wo beede Reisser sich mit einander vereiniget, etwas dicke worden, so wird erstlich der zahme Zweig von seinem Mutter-Stamme abgesondert, hernach dem wilden Stamm (welcher hierauf an einen gelegenen Ort, wohin man will, versetzet werden kan) alle übrige Zweige benommen, damit der völlige Saft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig getrieben werde. Dieses Absäugen gehet am füglichsten bey denen Bäumlein, so in Kübeln oder Gefässen stehen, auch bey einigen Arten Blumen an.

Abschälen, s. Schälen der Bäume.

Abschäumen, heisset, wenn von dem Koche das am Feuer siedende Fleisch von dem sich los gekochten aufsteigenden Gäscht gereiniget, und dieser vermittelst eines Schaum-Löffels, oben weggenommen wird, daß in der ausgekochten Brühe weiter nichts von dergleichen zähen Schaum mehr zu finden.

Abschied geben, heisset so viel, als einen Dienst-Boten seiner bis daher geleisteten Dienste erlassen, und ihn von seiner Unterthänigkeit los geben. Daher wird auch das Zeugniß, so zuweilen von der Herrschaft einem solchen frey gegebenen ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellet wird, ein Abschied genennet. Ohne solchen Abschied soll nach vielen Gesinde-Ordnungen, das Ge-

finde nicht gemiethet werden. Es wird auch die Kundschafft genennet. conf. Chursächsische neue Gesinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 § 7, und Siehe: Kundschafft.

Abschiessend, heisset man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner festen Art, sondern in der Sonne und Lufft ihr erstes Ansehen verlieret, und immer von Tag zu Tag sich lichter träget: Dergleichen abschiessende Farben sind Violet, Rosa, schlecht Carmesin und gemeine rothe Farben, allerley licht-grau, wenn es nicht gnugsam mit einem bunten Faden meliret; insonderheit aber die sogenannten Topff-Farben. Die Probe von solchen abschiessenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läpgen wohl in Eßig taugt, darein ausdrücket, und an der Sonne oder Lufft trocken werden lässet, da sich denn darbey offt mehr Farbe in dem Eßig als in dem Tuche nachdem finden lässet.

Abschirren, siehe Abgeschirren.

Abschlachten, siehe Schlachten.

Abschlagen, heißt entweder die Eicheln, Nüsse ꝛc. welche zur Herbst-Zeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vollends mittelst eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

Abschlagen, von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt: zum Ex. das Korn hat abgeschlagen.

Abschlagen, heissen die Köhler, wenn sie in einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine qver Hand um und um niederstechen. Wo es aber so starck in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es gantz feste zu, damit der Meuler gleich niederkohle. Siehe Kohle.

Abschlagen das Wasser, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Wasser-Baues willen, oder sonst anderer trifftiger Ursachen halber, einem Bach oder Fluß-Wasser sein ordentlicher Lauff nicht gelassen, sondern dasselbe vermittelst Aufziehung der Schutz-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchstiches einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Ursache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches Abschlagen eines Baches oder Flusses eine zeitlang vorhero denen nächstgelegenen Obern- und Untern-Müllern, als auch deren Herrschafften und Innhabern der wilden Fischerey zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich selbige sowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fischens, und sonsten darnach richten können.

Abschlagen, (den Mist) heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mist-Wagen, vermittelst des Mist-Hackens, auf das Stücke, so gedünget werden soll, herab ziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

Abschlagen, wird auch von dem Hirschen und Rehe-Bock gesagt, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachd[em] [sie] ben wieder verecket sind, an gewissen abschlagen und reinigen. Siehe [...]

Abschneiden, ist eine gemeine Ve[rrichtung] der Köche, da sie allerley Feder-Vieh, [Tau-] ben, Hüner, Endten, Gänse u. s. f. [mit] Küchen-Messer oder sonst tödten, we[lches] mancherley Art vorgenommen wird, [den] Tauben werden die Köpffe umgedrehe[t oder ab-] gerissen, die Hüner schneiden sie in di[e Gurgel] oder Kehle, den Endten hacken sie di[e Köpffe] ab, die Gänse aber, nachdem man ih[nen das] Genicke von den kleinen Federn en[tblösset] und solche ausgerauffet, werden in dasse[lbe] hinein gestochen.

Abschrecken, heißt des Nachts das [Wild-] pret vom Feld ins Gehöltze jagen, d[amit es] nicht aus dem Gehäge und in andere [...] gehe.

Abschreiten, ist bey der Jägerey, w[enn man die] Länge der Tücher die Orte oder Stallun[gen ab-] messen, oder durch Schreiten erfahren [will, wie] viele Schritte von einem Orte zum ander[n nach] der Länge der Tücher seyen.

Abschroten, sagt man eines Theils [von] Qvellen, wenn sie versetzet, oder in se[inem] Lauff, den sie ihrer Lage nach eigentlich g[enom-] men hätten, gehindert werden; andern [Theils] wird dieses Wort auch gebraucht, so ma[n von] einem grossen Stück Holtz oder Steine [durch] darzu geschickte Instrumente, dergle[ichen] Schrot-Säge, Meissel und Schlägel [sind, ein] kleines Stücke absondert.

Abschuß, wird von dem Wasser gesagt, [wenn] es gehling über eine gar schieff liegende F[läche] in eine Tieffe fällt, z. E. von einem Dac[h auf] den Erdboden, oder von einem Berge in [einen] daran liegenden Thal. So wird auch die[jenige] Fläche abschüßig genennet, welche mit e[inem] Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, [so] daß dasjenige, welches auf ihr gebracht [wird,] ob es gleich keine flüßige Materie oder ru[nder] Cörper, dennoch vor sich und ohne Zuthu[n] einer andern Hülffe, darüber herab lauffen [oder] herunter rutschen muß.

Absencken, wird diejenige Art und W[eise] genennet, nach der man gewisse Bäume [und] Gewächse, z. E. Citronen-Bäume, We[in-] stöcke, Nelcken ꝛc. zu vermehren und fort[zu-] pflantzen pfleget. Da man nemlich erfund[en,] daß die Augen oder Knospen an den Bäum[en] und andern Gewächsen mit einer Wurtzel ver[se-] hen seyn, welche sodenn nicht nur heraus wa[ch-] sen, in der Erde ausschlagen und dem Auge [...] durch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie [in] der Erde solcher Gestalt auslauffen könne[n,] sondern auch dasjenige, was im Kleinen in [ei-] nem solchen Keimen oder Auge enthalten i[st,] heraus treiben, und in das Grosse wachsen [zu] machen, wie solches Herr Hofrath Wolff zue[rst] entdecket; Also wird das Absencken verrich[-] tet, wenn der Theil der Pflantze, darinnen d[ie] Wurtzel des Auges oder Knospens enthalte[n] und verborgen lieget, unter die Erde, od[er] wenigstens an luckere Erde dergestalt gebrac[ht] wird, daß mehrgedachte verborgene Wurtz[el]

darn

rinnen auswachsen und ihre besondere Nah-
ng aus der Erde erlangen möge. Dieses aber
ßet sich nur vornehmen, wo die Pflantzen an
m Orte des Auges noch weich und grüne, daß
e Wurtzel auch durchbrechen kan, denn wo
e Rinden oder Schale hart, da gehet auch das
bsencken nicht an. Wiewohl Herr *Agricola*
n seinem Versuch der *Universal*-Vermeh-
ung aller Bäume, Stauden und Blumen-
ewachs, §. 160 & sqq. einen Handgriff
weiset, dadurch das Absencken auch bey
len Arten der Bäume in das Werck zu richten.
hat auch Mr. Lignon eine besondere Art des
bsenckens gewiesen, wovon und andern Vor-
ldaen Feldeck im Wohlers. Böhm. und
esterr. Haushalter p. 547 sq. nachzusehen.
iehe Einlegen.

Abseyen, heisset, wenn man das über Asche,
e bey den Seiffensiedern, oder über eine
dere Materie, die ebenfalls klar, staubig
er sonst nur theilhafftig, gegossene Wasser
mächlich ablauffen lässet, so daß solches einige
t darüber gestandene Wasser immer fein
r bleibt, und nicht durch Anstossen und Rüt-
n des Gefässes etwas trübe gemachet wird.
o seyet man auch die bey der geronnenen
ilch oder dem Quarck annoch sich findende
sserige Materie, so das Molcken genennet
d, davon abzuseyen, indem man den
arck in einen spitzig zugeschnittenen aufge-
menen leinwandnen Sack schüttet, und
urch das Molcken in ein darunter gesetz-
Gefäß ablauffen lässet.

Absetze-Ferckel, siehe Ferckel.

Absetze-Kalb, ist ein Kalb, welches man
ziehen will, und, wenn es vier bis fünff
ochen an der Mutter gesäuget, sodann in
en besondern Stall thut und abgewöhnet.
ierzu soll eine Haus-Mutter die Kälber,
elche fein breite Köpffe und breite Bäuche
ben, von denen besten Kühen, die viel
ilch geben, und fein langseitig sind, neh-
en und absetzen, damit sie allezeit bey gu-
n Vieh bleibe, und nicht davon abkomme.
as gar späte abgewöhnet wird, und so jung
Sommer erreichet, kan den Sommer
ie bey der Weide gedeyen, weil sie von
Fliegen und Mücken zu solcher Zeit sehr
laget und abgemattet werden; Hingegen
en die Frühe-Kälber, so den Winter über
beym Futter erstrecket, und zu Kräfften
mmen, gar einen bessern Vorsprung zum
chsen, als die gar späten. Daher erwäh-
man gemeiniglich diejenigen, so um Licht-
bis in die Fastnacht jung werden, diese
n die besten Milch-Kühe abgeben. Ein
eres ist unten von dem Wort Kalb nach-
ehn. Die Fütterung derer Absetz-Kälber
reffend, soll man dieselben, weil sie noch
denen Müttern saugen, bereits essen ler-
, zu welchem Ende man ihnen immer ein
nig von Haber und Heu vorlegen muß.
chmahlen, wenn sie abgesetzet worden, so
d ihnen von gutem Gersten-Stroh gar
ne Siede geschnitten, (so man aber Haber-
oder haben kan, ist dieses besser) und auf ein
alb die Wochen etwan eine Metze Haber- oder
Gersten-Schrot gegeben, die Siede damit ge-
menget, und des Tages dreymal davon ge-
füttert: nemlich des Morgens frühe wird ih-
nen auf zweymahl Siede, mit Haber- oder
Gersten-Schrot gemenget, vorgeschüttet und
denn zum dritten gut Grummet, oder wer es
hat, schön blätteriat Heu (denn verschleimt
Heu oder dergleichen Grummet können sie
viel weniger, als ander Vieh vertragen, und
sterben wohl öffters gar davon) vorgeleget, und
werden sodann mit warmem reinen Wasser,
so mit Schrot, Kleyen oder sonsten mit etwas
angemenget ist, geträncket. Etliche reiben
ihnen ein wenig Brot mit unter die Siede,
und bestreuen sie mit kleinem Saltz, so ihnen
dann sehr gut ist. Zu Mittage giebt man ih-
nen wiederum zwey solche Futter, leget ihnen
Heu oder Grummet ein, und träncket sie.
Auf den Abend wird ihnen solche gemachte
Siede abermahl gedoppelt eingeschüttet, Grum-
met vorgeleget, und eben sie auf obbesagte Art
geträncket. Man mag ihnen auch dann und
wann Stein-Saltz zu lecken geben. Um Wal-
purgis (Philippi Jacobi) treibet man an ei-
nigen Orten die Absetze-Kälber auf die Weide,
und giebt ihnen darzu die besten Plätze ein;
doch weil sie von dem jungen Grase gar
leicht erkrancken, und den Durchfall bekom-
men, so läßt man sie lieber bis um Johan-
nis zu Hause, und wirfft ihnen indessen et-
was von gutem Grase bey ihrem andern Fut-
ter vor. An manchen Orten aber werden sol-
che junge Kälber das erste Jahr gar nicht auf
die Weide gelassen, sondern zu Hause gefüt-
tert. Die Absetze-Kälber soll man in ihrem
Stalle also anhängen, daß sie einander nicht
ablecken können, denn sie thun es gar gerne,
und schlucken dabey viel Haare ein, welche
sich in dem Magen fest zusammen ballen, daß
öffters gantze Kugeln daraus werden, die ih-
nen hernachmahls am Zunehmen sehr hin-
derlich.

Absetzen, heißt, ein Kalb, so man aufzie-
hen will, wann es vier bis 5 Wochen alt, von
der Kuh abgewöhnen. Dieses geschiehet gerne
an einem hellen Tage und im vollen Monde.
Wird sonsten auch abbinden, abnehmen,
oder abspänen genannt.

Absitzen, nennet man, wenn entweder ie-
mand seine von der Obrigkeit ihm zuerkannte
Geld-Strafe nicht baar erlegen kan, und da-
hero, stat dieselbe zu bezahlen, eine Zeit Ar-
rest halten und im Gefängniß bleiben muß;
Oder da einer dem andern Geld vorstrecket,
und der Darleiher indessen eine Wohnung oder
gantzes Gut von seinem Schuldner eingeräumt
bekommen, davor er jährlich Interessen und
auch wohl etwas von dem geliehenen Capital
an stat des unter ihnen ausgemachten Zinses
oder Pacht-Geldes rechnet, und solcher Ge-
stalt seines Freundes Schuld absitzet, und
sich wiederum also bezahlt machet.

Abspannen, siehe Ausspannen.

Abspannen, heisset auch die heimliche Die-
berey unter den gemeinen Leuten, da einer
des andern sein Vieh mit Locken, Körnen

und Wegfangen hinterlistig zu rauben und zu entwenden suchet, wenn dieses geschehen, entweder einsperret und seinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld setzt und verkaufft. Dergleichen wird am meisten vorgenommen mit dem Feder-Vieh, und unter diesem zuförderst mit den Tauben, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in acht genommen werden, weggewöhnen und abspannen lassen. So wird auch dieses Wort gebraucht von der gottlosen Art, wenn einer des andern sein Gesinde zum Ungehorsam gegen seine Herrschafft verleitet, und durch allerley Versprechungen in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlasset.

Abspänen, siehe Absetzen.

Absprung, nennen die Jäger, wann der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stücke Wegs zurücke gegangen, (welches einen Wiedergang gethan heißt) und alsdann davon auf die Seite abgesprungen, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Hasen thun dergleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wann sie vom Felde wieder nach dem Holtze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spur zu benehmen, damit sie von denenselben nicht so leichte gefunden und aufgejagt werden können, sondern desto gesicherter in ihrem Lager verbleiben mögen.

Abspulen, braucht man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereyen, sowohl als bey dem Kleppeln, Lein- und Wollweberey und dergleichen. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Kleppel, ander kleines Röllgen und dergleichen, so viel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschiehet dieses gemeiniglich vermittelst einer kleinen höltzernen Maschine, die aus einem an einer etwas langen Welle gesteckten Schwung-Rädgen bestehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas starcker spitziger Drat hervor gehet, daran man den Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, fest anstecken kan. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Maschine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das daran befindliche Schwung-Rädgen dessen Lauff beständig befördert; So lässet sich in kurtzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drat oder Spindel beweglich, vieles abwinden oder abspuhlen.

Abstechen, ist ein Schlächter-Terminus, wenn nemlich ein Fleischer das Mast-Vieh, als Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. s. f. mit dem Schlacht-Messer umbringet und nach diesem gehörig ausschlachtet.

Abstecken, wird von Formirung des Lauffes bey einem Jagen gesagt, wie weit derselbe gehen soll; Da denn etliche Hefftel eingeschlagen werden, wornach man die Tücher aufstellet.

Abstecken, geschiehet auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfälen, wann sie eine Allée, Feld, Quartier, Beete und dergleic anlegen und eintheilen wollen.

Abstecken, sagt man ebenfalls, an stat setzen oder abgewöhnen, wann man von nen Ferckeln redet, die man nicht mehr ihrer Mutter säugen lässet.

Abstehen, heißt bey den Fischen so viel Sterben. Es geschiehet solches bald aus na lichen, bald aus zufälligen Ursachen, theils ü haupt bey allen Fischen, theils bey dieser jener Art von Fischen. Wenn die Teiche verö da man sie alle 8 Jahr erst besetzet, und mahls ruhen lässet, wenn man ihnen F Lufft, da die Teiche sehr zugefroren si machet, und wenn das Wasser faul und n mit frischem Wasser vermischet wird, pfle die Fische, sonderlich die Karpen auf- und zustehen. Es lassen sich alsdenn etliche T zuvor grosse schwartze breite Käfer sehen. denn folgen die Hechte und Perschlinge, nach die Karpen. Und alsdenn ist kein ser Mittel, als sie aufzufangen und eili frisches Wasser zu bringen. Man hat viele Karpen-Recepte; Allein sie helffen ni Frisch Wasser ist das beste. Einige Fi können auch das Schiessen in das Wasser n vertragen. Ihro Königliche Majestät in P und Churf. Durchl. zu Sachsen, Augustu höchstseligen Andenckens ergötzten sich ei mahlen zu Augustusburg auf dem das Teiche, worinnen rothe Nervlinge stun mit Schiessen, und schossen einige dieser sche. Darauf stunden die andern alle daß man den Teich von neuem damit bese müssen.

Abstehen, oder

Absterben der Bäume ist, wann solche ters halben, oder durch eine Kranckheit, aber durch einen andern schädlichen Zufall ren natürlichen Safft und benöthigte Feuch keit verlieren, Wipffel-dürre werden, entweder nach und nach oder auf einn verdorren. Wenn dieses in jungem und w bestandenem Holtze, und nicht Alters ber geschiehet, auch gantze Flecken damit gestecket werden, so wird es als eine W Seuche angesehen, und die Darre genen Siehe Darre.

Abstreiffen, heißt bey denen Raub-T ren, als Wölffen, Luchsen, wilden Ka Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, F Ottern rc. ingleichen denen Hasen, die H oder, nach Weydmännischer Redens- den Balg abziehen. Und obwohl der auch ein Raub-Thier ist, so hat doch der darinnen etwas besonderes, daß seine nicht Balg, sondern Haut genennet, derselbe nicht gestreifft, sondern aufgesch und vor zerwirckt gehalten wird, weil Jäger ihn, seines Fettes halber, gantz zu legen und zu zerwircken pfleget.

Abstreiffen, wird auch gebraucht von Aal, wenn ihm, nach einiger Leute Gew heit, die Haut abgezogen wird. S Aal.

Ab

Abstricken eine Nadel, siehe Stricken und Stricker.

Abtauschen, eine Waare, geschiehet zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anständiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechselt, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder selbst noch zugiebt, oder zugleich mit einander aufhebet. Weil en dergleichen Veränderung gar leicht eine Jervortheilung vorzugehen pfleget, so hat sich derben in diesem Fall ein ieder bedachtsam aufzuführen, will er nicht Einbuße oder gar Schaden leiden.

Abtragen, von der Tenne, sagt man, wenn die Drescher das ausgedroschene Getraide, nach beschehenem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten aufschütten.

Abtragen, den Leit-Hund, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder mehr Schritte seitwerts sein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, dahero wieder munter hinaus schiesset, und Lust zum Suchen bekömmt: Wenn man ihn aber iedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

Abtreiben, ist ein Forst-Terminus, und heißt so viel als Abholtzen. Siehe Abholtzen.

Abtrennen, heißt, wenn man zwey an oder auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer wieder von einander löset: Also werden insonderheit alle saubere Spitzen von der Wäsche abgetrennet, wenn man willens ist dieselbe waschen, und wiederum aufstechen zu lassen.

Abtriefen, Abtröpffen, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spiesse am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter gesetzte Brat-Pfanne herab tröpffet. Dieses Fett und sonderlich von den Gänsen pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammlen, und andere gekochte Speisen damit anzumachen, währender Zeit aber, als der Braten am Feuer umläufft, wird selbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begossen.

Abtritt, Häusgen, heimlich Gemach, Secret, ist der einem ieden nicht unbekannte und höchst-nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch seinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie solcher bequem anzulegen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, daß er sich insonderheit durch seinen übeln Geruch nicht verrathe, davon ist des Daviller Vignola durch Sturm übersetzet p. m. 201 nachzulesen.

Abwägen, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewisser Schwere, oder es heißt mit der Wasser-Waage die Horizontal-Linie oder Schnur-gleiche Ebene einer Gegend, den Hang eines Erdreichs, und den Fall oder Gefälle eines Flusses suchen; oder so viel als messen, um wie viel ein Theil des Wassers oder der Erden höher sey, als der andere; das ist: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegstehe, als der andere. Siehe Mathem. Lex. Wasserwägen. it. Gewicht. Wage im Lex. Math. und hier.

Abwaschen, die Leiche, ist insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, so die verstorbene Person in ihrer Kranckheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da sie denn nach dem Ableben, und ehe der Todte aufs Bret geleget wird, ihn sauber und rein wäscht, auch weil der Cörper noch warm, und sich biegen lässet, ihm von neuem weisse Wäsche anziehet.

Abweiffen, heißt, den an einem Rade oder Rocken gesponnenen Garn-Faden, ingleichen den gemachten Zwirn von der Spule oder Spindel über eine darzu besonders verfertigte Weiffe ziehen, und selbigen in gewisse Gebinde vermittelst eines darzwischen geschlagenen Fadens bringen, bis dererselben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

Abwerffen, sagt man von den Hirschen und Rehe-Böcken, wann sie ihre Gehörne oder Geweyh abstossen. Siehe Gehörne.

Abwerffen, heißt bey der Jägerey die Tücher und Garn, nach Vollendung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zusammen machen.

Abwerffen, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes gesagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrschafftlichen Steuern, und anderer beym Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, darzu Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwinden, geschiehet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird, ingleichen so der Strick am Braten-Wender, so bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen grossen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und zum bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber streut. Siehe Gewürtze.

Abzapffen, nennet man, wenn Bier, Kofend und dergleichen Geträncke aus einem grossen Gefäß in kleine abgezogen werden; Oder so man das auf eine gewisse Sache gegossene und einige Zeit darüber gestandene Wasser, indem man den Zapffen in dem Gefässe ziehet, wieder davon ablauffen lässet. Des Letzteren bedienen sich insonderheit an einigen Orten die Wäscherinnen, wenn sie die Wäsche laugen, davon dieses Wort weitere Nachricht geben wird.

Abzäumen, heißt, wenn dem Pferde der Zaum abgenommen, und dagegen die Halffter angeleget wird.

Abzehenden, heißt, den Zehenden von denen Feld-Früchten vor deren Einführung demjenigen, so er gebühret, z. E. denen Schnittern, so das Getreyde um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschafften rc. nach abgezehlten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweisen. Siehe Zehend.

Abzehlen, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde die aufgebundene Garben abzehlet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umher liegenden Feldern aufgesetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine sorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eß-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden.

Abziehen den Wein, oder Ablassen, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, von einem Faß in das andere ziehen, wenn selbiges wohl gereiniget ist, damit er reiner und geistiger werde: Denn der Wein, wenn er von seinen Hefen gesondert wird, machet nicht nur eine bessere und lautere Mutter, und hält sich besser und standhaffter, sondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen geblieben wäre: gestalten er sonst, wenn diese dick und rauh sind, gar leichte seinen natürlichen Geschmack verlieren, und dafür einen rauhen verdrießlichen Geschmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, sondern auch die alten, wenn sie entweder schwach werden wollen, oder etwas aus dem Fasse gezapffet worden, und zwar die schwachen oder gar francken Weine im Winter, die starcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulassen, und ihnen dabey ihren behörigen Einschlag zu geben. Siehe Einschlag. Auch ziehet man gerne schlechten Wein auf ein Faß, wo guter Rhein- oder Frantz-Wein darauf gewesen, und verbessert ihn dadurch. Uiberhaupt aber muß man keinen Wein auf neue Fässer abziehen. Siehe Wein.

Abziehen, des Branteweins, geschiehet, wann man den sogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen schlechten Brantewein vermittelst des Abzieh-Zeugs noch einmahl destilliret oder herüber ziehet, damit er st[...] in seiner Tugend und Wirckun[...] werde. Siehe Brantewein u[...] zeug.

Abziehen, nennet man, we[...] oder Mägde nach ihrer verflossen[...] Zeit, und der vorhergehenden Auf[...] rer-Herrschafften Diensten ziehen, [...] nes andern sich hinwiederum begel[...] denn kurtz vorhero alles dasjenige[...] während ihrer Dienst-Jahre unter i[...] den und Aufsicht gehabt, treulich und [...] zu Stück ordentlich und rein über[...] len.

Abziehen, bedeutet endlich auch [...] den Balg, das Fell oder die Haut [...] geschlachteten Vieh, das man versp[...] abreissen oder herunter ziehen. [...] man auch allerley Geflügel die H[...] lösen, und solche, indem die Fede[...] gelassen worden, behutsam wieder z[...] zu nehen, und mit Reh-Haare[...] stopffen.

Abziehen ein Gewicht, siehe Aich[...]

Abzieh-Zeug, das ist dasjenige Z[...] mit man den Brantewein abzuziehe[...] bestehet in einer kleinen kupffernen, [...] wendig wohl-verzinneten Blase, mit [...] chen Helm oder Blasen-Hut, wel[...] einer kupffernen Röhre versehen ist[...] gehöret noch eine längere ebenfalls k[...] Röhre, die man quer durch ein Fa[...] an die obere Röhre des Blasen-Hute[...] stalt stösset, daß sie genau in einan[...] sen. Das Faß wird an beeden Seite[...] die Röhre durchgehet, wohl vermacht [...] wann sowohl dasselbe mit kaltem Was[...] die Blase mit demjenigen, was abg[...] werden soll, angefüllet ist, unter de[...] tern Theil der durch gedachtes Faß gel[...] Röhre ein Recipiente oder Fürsetz-Gl[...] einem langen Hals und weiten Bauch [...] let, damit der abgezogene Brantwein [...] Spiritus darein trieffen kan.

Abzug, siehe Strehn Garn.

Abzüge, werden diejenigen Gräben g[...] net, so man an wässerigen Orten, und [...] nemlich sumpfigen Wiesen zu machen pf[...] um die allzu überflüßige Feuchtigkeit [...] selbigen abzuziehen, und ihnen diese zu b[...] men. Dieses ist das beste Mittel, nasse [...] sen trocken und fruchtbar zu machen, in[...] sen diejenigen, so vorhero sauer Fu[...] Schilff, oder gar Moos getragen, in n[...] ger Zeit hernach, als gedachte Abzüge [...] ein gemacht, und sie ein wenig überdü[...] worden, das schmackhaffteste Gras ge[...] Es sollen aber solche Abzüge von rechte[...] gen auch ihren Ablauff haben, wenn [...] guten Nutzen davon geniessen will. [...] kan auf diese Weise gantze grosse Brüche [...] cken, zu Felde und Wiesen machen, ja [...] mittelst derer Canäle und des Wassers [...] fluß Mühlen-Wercke dabey anlegen. [...] der Marck hat man vor einigen Jahren ei[...] grossen District eines solchen Bruches zu ein[...] schön[...]

schonen, etliche 1000 Reichsthaler Pacht tragenden Land-Gute gemachet. Es wird auch gebraucht, wenn man das Wasser von denen Teichen abziehet, welches aus vielerley Ursachen bey der zahmen Fischerey geschiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weinbergen, sind diejenigen Enden an Weinstöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingeleget werden, so daß ihre äusserste Spitze mit 3 bis höchstens 4 Augen über den Erdboden hervor zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis, heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist; Jngleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich consumiret, ohne Unterscheid der Person abgegeben werden muß: Im ersten Fall wird sie die Land- im andern aber die Consumtions-Accise genennet. Bey dieser wird billig in Ansehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergestalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wollust und Uiberfluß dienen, mit höherem Zoll beleget seyn, als diejenigen, welche der Arme sowohl als der Reiche unumgänglich zu seinem dürfftigen Unterhalt vonnöthen hat. Eigentlich zwar ist Accis kein Zoll, sondern eine Art der Abgabe, welche einheimische so wohl als auswärtige von auswärtigen und einländischen Waaren bey dem Verkehr erlegen müssen, nachdem man die alte Art der Steuern, nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, diese aber bey zunehmendem Manufactur- und Commercien-Wesen in Teutschland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergeben werden mußten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daselbst die Steuer von denen Häusern abgeschaffet ist. Man conf. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wissenschafften II Theil §. 707 seq.

Ackeley, siehe Ageley.

Achs-Bleche, sind diejenigen Schien-Eisen, welche zu Verstärckung der Achsen an dieselbigen genagelt werden, und befindet sich an einer jeden sowohl oberhalb derselben, als auch unten ein dergleichen Eisen, wovon das unterste hinten mit einem eisernen Rincken gefasset, und an das Schal-Stücke befestiget wird. Sie dienen, daß die Achse von der Nabe des Rades nicht abgenutzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein sorgfältiger Wirt wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Blech, und sonderlich das unten lieget, sich abgenutzet und durchgeschliffen, sogleich ein neues aufgeleget werde, indem sonst der Achse kein geringer Schade dadurch zuwachsen kan.

Achsen, Axen, werden die beeden Stücken Holz genennt, worauf die Obertheile oder das Gestelle eines Wagens gebauet, und um deren äusserste Enden die Räder im Fahren sich bewegen und herumlauffen. Ein Rüst- oder Bauer-Waagen hat deren zwo: nemlich die Hinter-Achse mit einem Schnabel, und die Vörder-Achse mit zween Armen; eine Karre aber hat nur eine Achse. Man hat auch eiserne Achsen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, item an Reise-Kutschen angebracht werden können.

Achsel-Fleckgen, Achsel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, von beyden Seiten wohl eingeschlagene, und also zweyfach über einander liegende Streiffen, die sich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erstrecken. Von den Nätherinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Hertzes oder auch nur dreyeckig geschnitten, angenehet, um der Festigkeit willen; Wie denn in dergleichen Absicht die Achsel-Fleckgen an diesem Ort gebraucht werden, weil daselbst sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reissen würden.

Achsel-Hemden, sind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erstlich noch besonders ein Leib mit Ermeln von Barchent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet sich derer am allermeisten das Gesinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend seyn viele und theure Hemden anzuschaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unsaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da sie denn leichte gedachten Leib mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

Achtel, siehe Quartiergen.

Acker, ist ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet oder bestecket wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umstände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunsch nutzen will, das meiste aber kommt hauptsächlich an auf die Lage, Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung. Die beyden ersten Stücke betreffend, ist denen Mängeln, welche darbey vorzukommen pflegen, wohl nicht allemahl gantz abzuhelffen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes undienliches Wesen offt verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzusehen, da die mancherley Beschaffenheit des Landes beschrieben zu finden. Die Verbesserung geschiehet, theils wenn man feuchten und nassen Acker durch Abzüge trocken machet, Sand darauf führet, Stein und Kieß und allerhand Sand-Gallen ausrottet, wenn man ihn rajolet, gute Erde hinzu führet, denselben offt pflüget und liegen lässet, damit Sonne und Lufft in seinen Schoß wircken und die mannigfaltigen Cörpergen mit einander in eine Fermentation gebracht werden, solcher Gestalt aber Nahrungs-Theile der Pflantzen entstehen, als wor-

auf die Fruchtbarkeit des Bodens insgemein ankommt. Ingleichen wird er überhaupt durch Düngen verbessert, wovon der Art. Düngung nachzuschlagen. Man muß aber hierbey auf den Unterschied des Bodens, ja endlich in Ansehung seiner besondern Verbesserung auf die Früchte, darzu er verbessert werden soll, ferner auf die Witterung sehen. Man verbessert auch den Acker durch einige Früchte, z. E. Färberröthe, kleine Bohnen, so ihn reinigen und düngen. Die Zeichen eines guten Bodens sind ausser denen Früchten nach der Bestellung, theils an der Farbe zu haben, als woraus man erkennet, ob er leimigt, gantz oder zum Theil schwartz und fett und so fort aussiehet? Theils giebt man Achtung, ob von Natur wilde Sträuche, Bäume und Kräuter darauf und zwar starck und fett wachsen. Die Güte wird aber auch Vergleichungs-Weise an dem schlechten Acker betrachtet, z. E. lettigter Acker ist besser als sandigter. Allein jener ist schlechter als schwartzer oder leimichter. Man muß endlich auch beurtheilen, ob er kalt, trocken, hitzig ꝛc. Diese Lehre ist sehr weitläufftig. Man kan sonderlich D. Kühnholds œconomiam experimentalem dabey nachschlagen. Auch hat Hoffmann in seiner Klugheit Haus zu halten vor andern mit Grund davon zu schreiben gesuchet, da die gemeinen Haushaltungs-Bücher hiervon offt ohne Grund handeln und allerhand wenig nützende Zeichen angeben. In Betrachtung des Bestellens wird insgemein ieder Acker mit dem Pflug dreymahl durcharbeitet, ehe man den Saamen darein streuet: Denn erst wird das Läde- wie auch brach-gelegene Feld gestürtzt, hernach gerühret, oder der darüber gebreitete Mist untergebracht, und endlich zur Saat nochmalen geackert. Jedes aber muß nach seiner Art und zu gehöriger Zeit von einem verständigen Haushalter vorgenommen werden. Gemeiniglich werden hier zum Sommer-Getraide die Aecker um Michael gestürtzt, um Fastnacht gerühret, und um Ostern zur Saat bereitet: Zum Winter-Getraide aber stürtzet man sie im Brachmonat, rühret sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflüget sie zur Saat um Creutzes-Erhöhung; was ausser diesem mehr dazu gehört, ist unter dem Wort Acker-Bestellung zu finden. In Ansehung dessen aber bekommt der Acker oder das Feld selbst mancherley Benennung, und heißt bald Läde- bald Brach- bald Stürtz- bald Rühr- bald zugesäeter und besäeter Acker, davon unter iedem Buchstaben weiter nachzulesen. Was endlich bey Erkauffung der Aecker zu beobachten, ist bey dem Wort Feld angeführt worden.

Acker, wird auch sonst vor ein gewisses Feld-Maaß genommen, welches in den Chur-Fürstlich-Sächsischen Landen, in Feldern, Wiesen und Höltzern, gemeiniglich dreyhundert gevierte Leipziger Ruthen hält; Sonst aber von verschiedenem Inhalt ist, so, daß fast iede Gegend und iedes Land, bald in diesem, bald in jenem, seine besondere Anzahl der Ruthen, ja auch unterschiedliche Ruthen hat, wie unter eben diesem Wort ein mehrers in dem Mathe-
mat. Lexico erkläret zu finden. S
Maaß. Ein Haus-Wirt siehet
mehr auf den Anschlag nach den K

Acker-Arbeit, begreifft alle diese
so ein Landmann oder Bauer mi
Mistbreiten; Haacken; Pflügen
Eden; Waltzen; Jäten; Pflantzen
Rauffen; Schneiden; Mähen od
Einführen ꝛc. auf seinen Acker oder
det. Was bey einer ieglichen von
beiten insonderheit zu observiren,
ihren Special-Benennungen ange
finden.

Ackerbau, ist eine Wissenschafft,
oder Feld dergestalt zuzurichten, un
Bestellung also in acht zu nehmen, da
den anvertrauten Saamen und auf
Mühe und Kosten dem Landmann
reichlich Früchte bringe; Oder, wi
cero Lib. I offic. beschreibet: Der Ac
eine Kunst und Wissenschafft, so da le
der Erde nützlich und einträglich zu
und zu wuchern. Hierzu wird nun
Kundschafft von ieden Orts Gelegenh
dert, ob nemlich der Ackerbau hoch
einer Auen, abhängig, eben, bergicht,
hart, oder naß, an der Sommer- oder
Seiten, gegen Morgen oder gegen Mi
legen; ingleichen wie der Boden selbst
sen, ob er gutes Erdreich, leimig oder
und ob er sandig, oder ob tief auf bö
reich zu ackern sey, und folglich der Ac
oder unartig, oder lettig, Sandm
sumpficht, sauer, mineralisch, wie ver
Asche oder Feld-Erde, ob er schwartz
oder vermischt mit schwartzer Erde un
oder Leim, oder Letten? ob er sehr im
ten und Wildfraß, den Wasser-Fluten
worfen liege und dagegen nicht feste sey
weiß und Aschgrau, roth oder schwartz un
richt, lucker und so fort aussiehet? W
Zweck und das Verhältniß zun Früchten
haupt und insonderheit zu dieser und
Frucht bedencket, kan hierinne leicht mit
der Erfahrung anderer, davon man Na
einziehen muß, urtheilen. Denn nach
allen hat ein guter Ackermann sich zu ri
und darnach zu düngen, auch die Beet
oder schmahl, doch weder zu klein noch zu
dargegen fein kaulich und rund zu machen
von siehe Acker-Beete), ingleichen
oder tief die Furchen zu ackern, und
nach Befinden des Bodens wohl einzuri
Es ist aber der Ackerbau fürnemlich dreyer
cke wegen werth zu halten: 1) wegen de
aus entspriessenden ehrlichen und Christl
Nahrung; 2) wegen seiner Nothwend
und Nutzbarkeit; und 3) wegen seiner Ann
lich- und Lieblichkeit. Das erste Stüc
langend, ist es gewiß, daß, wenn ma
Geschäffte und Handthierungen ansiehet,
mit sich der Mensch in der Welt fortbringen
ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem A
bau verglichen oder vorgezogen werden kö
weil es mit demselben dergestalt ehrlich
aufrichtig zugehet, als es bey andern Hand
rungen und Geschäfften nicht leicht gesch

an: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht schädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn offt Gott und Menschen unanständig, so hat hingegen der Ackerbau seinen Gewinn mit niemands Schaden und Beschwerniß, sondern vielmehr mit eines ieden (nur die schädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfart, weswegen er von *Catone* recht nachdencklich: Quæstus pius, minimeque invidiosus aut male cogitans, ein feiner und zuläßiger Gewinn, den man ohne Neid und Haß, ja gar ohne böse Gedancken wohl haben kan, genennet wird. Und *Cicero* schreibet in obangeführtem Lib. 1 offic. nicht weniger schön: Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. D. i. Unter allen löblichen Geschäfften, damit etwas zu erwerben, ist nichts bessers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers, und nichts, das einem freyen und ehrlichen Menschen besser anstehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche sowohl Aristoteles, Plinius, Xenophon, und andere mehr, von dieser ehrlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anitzo zu geschweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, so ist abermahl unwiedersprechlich wahr, daß man desselben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, als wodurch alles und iedes, was in der Welt lebet, ernähret und erhalten wird, gestalten ohne denselben eine Stadt oder Gemeinde eben so wenig bestehen oder erhalten werden kan, als wenig der Mensch ohne Lufft, oder der Fisch ohne Wasser zu leben vermag: Denn man muß gestehen, daß zwar tausend schöne Künste auf der Welt seyn, die aber den Nahmen der nützlichen Künste desto mehr verdienen, ie mehr sie zu Verbesserung der edelsten Kunst des Ackerbaues erspriesliches beytragen; Und hat Gott diese nicht umsonst zuerst eingesetzet, weil man nemlich ohne sie nach dem Fall nicht hätte leben können, zu geschweigen, daß auch fast alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn der Feldbau glücklich von statten gehet, und der Segen Gottes fruchtbare Zeiten bescheret, als wohin hauptsächlich Xenophon zielet, wann er schreibet: Der Feld- und Ackerbau seye gleichsam aller andern Gewerbe und Handthierungen Ernährerin und Mutter, und wann es mit demselben wohl stünde, befänden sich auch andere nicht übel. Ja es ist der erste Grund von sehr vielen Handwercken, Manufacturen und Künsten, die ihre Haupt-Materie daraus nehmen. Wo daher in einem Lande kein Ackerbau ist, da fehlt eine der nöthigsten Stücken eines florisanten Nahrungs-Zustandes, dem man alsdenn durch See- und Land-Handel und viele Manufacturen zu Hülffe kommen muß. Das dritte Stück, nemlich des Ackerbaues Annehmlich- und Lieblichkeit belangend, erzeiget sich dieselbige vornemlich daraus, weil das sogenannte Land-Leben von allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen das Stadt-Leben unterworffen ist, befreyet, und die bequemste Ruhe mit sich bringet; weswegen sich sowohl vor diesem als heut zu Tage ihrer viele aus denen Städten nur zu dem Ende auf das Land begeben, um daselbst mit Aecker besäen, Gärten anrichten, Weinberge pflantzen, Jagen, Fischen sich zu ergötzen, und ihr Leben zuzubringen, damit sie den Stadt-Sorgen und dem Tumult entrissen leben, und sich allda gleichsam verstecken mögen; woselbsten sie dann auch über dieses an allen Nothwendigkeiten keinen Mangel leiden, indem die wohlgebauete Erde ihnen überflüßig bescheret, was sie zu ihrer Leibes-Nahrung und Nothdurfft bedürffen. Ja es haben sonder Zweiffel aus dem Vergnügen über das Land-Leben und dem Ackerbau viele der ältesten Adelichen Römischen Familien ihre Zunahmen entweder selbst angenommen, oder daher bekommen, dergleichen die Bubulci, Capriani, Cicerones, Equini, Fabii, Forcii, Juvenci, Lentuli, Ovini, Pisones, Scrofæ, Suilli, Tauri, Vitellii, Vituli &c. Aus diesen dreyen Stücken nun kan sich ein Haus-Vater die Würde des Ackerbaues aufs beste vorstellen, und mit gutem Gewissen auch bey aller schwerer Arbeit und grosser Aufsicht, mit frölichem Gemüthe denselben ab- und zu seiner Zeit den Segen Gottes davon gedultig erwarten, mithin selbigen zu seiner und der Seinigen Unterhaltung mit Nutzen gebrauchen. So lässet sich auch aus der Physic und Mathematic bey dem Ackerbau mancherley experimentiren, davon unterschiedenes in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4 zu finden, ingleichen verdienet Schröders wohl zugerichteter und profitabler Feldbau davon nachgelesen zu werden. Ferner Kühnholds œconomia experimentalis. Columella aber, Palladius, Varro, und andere mehr haben zuerst etwas von dem Ackerbau geschrieben.

Unter dem Wort

Ackerbau, werden auch alle diejenigen Felder verstanden, so zu einem Gute gehören. Z. E. man sagt: Das Ritter-Gut N. hat den stärckesten Ackerbau in der gantzen Gegend, das ist, die mehresten Felder &c. Diese Felder pflegt man gemeiniglich in drey Arten zu theilen, als 1) in das Sommer-Feld, welches währenden Mertz und im April mit mancherley Sommer-Früchten, dergleichen Erbsen, Gerste, Hanff, Haber, Hirsen u. s. f. besäet werden. 2) Das Brach-Feld, welches unbesäet den Sommer über liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbst bis Michael darauf, so fast ein Jahr, ausruhet, inzwischen aber einige Zeit dem Vieh zur Weyde dienet. Doch pfleget man auch an einigen Orten, da es eingeführet, etwas davon zu sömmern, das ist, Wicken und Vieh-Futter hinein zu säen; 3) das Winter-Feld, darein Korn, Weitzen, und eine Art Gerste, wie auch Dinckel gesäet wird, so noch vor Winters anfähet und sich bestocket. Man wechselt mit selbigem alle Jahr um, so daß, was in einem Jahr Winter-Feld gewesen, wird das folgende Jahr Sommer-Feld, und das gewesene Sommer-Feld lässet man

man zum Brach-Felde liegen. Die Verwechselung des Feldes und Saamens ist eine der wichtigsten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen, aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirt alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen lassen muß. Man nennet es auch Garten-Aecker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holsteinischen. Der Ackerbau bey einem Gute soll eigentlich eine solche Grösse haben, und also eingetheilet werden, daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Pferchen nothdürftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beschicken und anrichten könne. Wie nun hierbey hauptsächlich auf den beym Gute befindlichen Wiesewachs und Gräserey, auch Triften, Schäferey und Viehzucht, nothwendige Absicht und Rechnung gemachet werden muß: also ist gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl dreymal mehr Nutzung zu nehmen, als von einem grossen und weitläuftigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgestanden wird, oder deme mit benöthigter Arbeit sein Recht nicht behöriger massen geschehen kan, oder deme es sonst an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zusammenstimmung mit einander bey einem rechten Land-Gute stehen müssen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine iegliche Acker-Arbeit, nicht so viel Unkosten, Fahren und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu grossen Ackerbau, da alles mit grössern Unkosten und mehrern Umständen geschehen muß, und doch, wegen der Grösse und Weite nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie sichs gebühret, angestellet und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur schuldigsten Arbeit angehalten werden können, daß also oftmals etwas versäumet wird und durch einfallendes Ungewitter am Aussäen und Einerndten des Getreides und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa, die Grösse des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gedeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebührlicher Zeit Hülfe, und dann auch 2) auf gehöriger Bestellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion stehen, damit kein Stücke ohngedünget oder ohngepferchet bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um seiner Weitläuftigkeit willen, nicht damit nach Nothdurft bestritten werden könte, so ist es besser, man verpachte oder verlasse die weitentlegensten Aecker, als daß man mit grosser Zeit-Versplitterung oder auch mit vielen Unkosten den Mist darauf führen, und durch seine eigene Leute und Geschirre bestellen lasse. Noch besser aber ist es, man sucht sie, woferne es sonst die oft unverständig eingerichteten Feld-Gebräuche zulassen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spanischem Klee, Esparsette, davon die œconom. Fama und Leipzig. Sammlung VIII St. nachzusehen, zu brau[…] wo auch keine Wiesen und Auen s[…] man dennoch viel mehr Vieh solcher[…] ten. Und D. Kühnhold hat gezeig[…] austräglicher es seyn würde, wen[…] der ausschweifenden Begierde viel […] zu haben, an einigen Orten abstünd[…] mehr auf die Viehzucht legete, sol[…] aber das Vorurtheil, daß man, wo […] und keine Wiesen, Trift und Weyd[…] viel Vieh halten könne, verbiete. […] noch zu erinnern, daß zu einem ied[…] und wohlbestellten Ackerbau vornem[…] Stücke erfordert werden, nemlich; […] Ein verständiger und erfahrner A[…] Bauers-Mann, der seine Arbeit zu re[…] bequemer Zeit anzustellen, und mit […] Vorsicht, Fleiß und Sorgfalt zu v[…] wisse; und schreibt diesem Colerus in […] Cap. des vierten Buchs vom Ackerba[…] geln vor, darnach er sich bey Anstellun[…] Haus-Wesens richten soll. Zum and[…] tes, starckes und tüchtiges Acker-Vieh, […] beit; und dann drittens, ein wohl con[…] tes Acker-Zeug oder Acker-Geschirr, a[…] gen, Egen, Waltzen und dergleichen. […] kan aber auch noch das 4 te Stück hinz[…] Nemlich Gelegenheit seine Früchte gut […] zu setzen, dazu denn, wann keine Abs[…] See oder zu Lande ist, durch den Flor d[…] nufacturen und Handwercker im Lande, […] wohl angebauete und recht gelegene […] Städte, diesen aber wiederum durc[…] Commercien und dazu gelegene Kau[…] Handels-Städte dienen. Dann wo […] fehlet, da bekümmert man sich auch u[…] Ackerbau nicht, weil der Landmann […] weiß, wo er mit seinen Früchten hin[…] Und deswegen sind auch Ackerbau und […] Güter in keinem sonderlichen Werth. In[…] land und Polen findet man dieses.

Acker-Beete, sind gewisse Abtheilu[…] nach der Länge eines Ackers, welche mit […] chen von einander unterschieden sind. […] Es ist ein Acker-Beet derjenige Platz, we[…] zwischen zweyen ausgestrichenen Furchen g[…] sen, und mit Saamen bestreuet wird. […] findet aber die Beete nicht aller Orten vo[…] nerley Grösse, sondern es werden an einem […] te breite, und am andern schmale Stü[…] (denn also pflegt man gemeiniglich auch […] Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die U[…] che des Unterschiedes beruhet auf der La[…] Art: Denn wo die Aecker lange Nässe in […] halten, sonderlich an denen bergichten Or[…] daselbsten werden schmale Beete oder St[…] geführet, und dieselbe fein hoch oder rund […] hoben zusammen gepflüget, auch die Furc[…] darzwischen fleißig ausgestrichen, damit, w[…] ein starcker Regen fället, das Wasser in vie[…] Furchen abschiessen, und die Aecker desto e[…] trocken werden können: Denn wenn man […] nassen Feldern wollte breite Stücken führ[…] würde der Saamen nicht alleine ersaufen, s[…] dern da er sich ja noch erhielte, würde n[…] solcher Säurung, Trespe, Raden und Vog[…] wicken wachsen, und mithin ein schlechter N[…]

[folg]en daraus erfolgen. Diese schmalen Beete [n]ehmen aber viel Land weg, so nichts oder [w]enig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Da[h]er hierauf *in einem Lande*, wo ohne dem [n]icht viel Ackerland ist, mit Verstand zu se[h]en und dahin zu trachten ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, [s]onderlich durch Abzüge und Wasser-Furchen [e]rlange und man jene nicht allzuschmal mache. [J]a an vielen Orten richtet man sich auch nur [o]hne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, [w]enn gleich die Ursache solcher Beete daselbst [n]icht zu finden, bloß darnach, weil es herge[b]racht und andere bey ihren bergichten Aeckern [so]lches anfänglich gethan haben. Die breiten [A]cker-Beete werden an denjenigen Orten ge[f]ühret, wo der Acker nicht lange Nässe hält, [u]nd da man sich nicht zu besorgen hat, daß [de]r Saame ersäufet, oder aber durch einen [st]arcken Regen-Guß Frucht und Erdreich zu[gl]eich weggespület werden.

[A]cker-Bestellung, begreift alle diejenigen [A]cker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld [m]üssen gewendet werden, bis der Saame un[te]r- und zum völligen Auswachs gebracht ist, [d]a der Acker alsdann bis auf die Erndte Frie[d]e hat. Solche bestehen in der ersten Art, das [ist], im Winter-Felde, in folgenden neun Stü[ck]en, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In [de]m Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In [de]m Rühren; Haacken und Queriren; 5) In [de]m Egen; 6) In dem Aehren, oder, zur [W]inter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) [I]n den Furchen-Ausstreichen, und in den [W]asser-Furchen machen; Bey der andern [A]rt aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) [I]n dem Düngen (so doch nicht durchgehends [b]ey allem Sommer-Felde geschiehet.) 2) In [d]em Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem [R]ühren oder Wenden. 4) In dem Ackern [o]der zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. [6]) In dem Egen, und 7) in dem Waltzen. [W]ovon unter ieglichem Worte besonders soll [g]ehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset [m]an, zum Unterscheid der Garten-Früchte, [d]as Getreide, auch Hülsen- und andere [F]rüchte, so ein Acker, gegen den eingestreue[te]n Saamen und gesteckte Pflantzen wieder [g]iebt, als da sind: Weitzen, Korn, Dinckel, [G]ersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, [W]icken, Hirsen, Himmelsthau, Heydekorn, [R]übsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, [R]üben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd[ä]pfel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reiß, [F]lachs, Hanf, Saffran oder Saflor, Süß[h]oltz, Färber-Röthe, Weberkarten und der[g]leichen. Davon die besondern Artickel nach[z]usehen, und wäre zu wünschen, daß man an [v]ielen Orten nicht nur bey denen gewöhnli[c]hen bliebe, sondern auch andere versuchte, [d]ie öfters besser als jene gerathen.

Acker-Geschirre, hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirt iederzeit, insonderheit aber, *ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet*, in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; After- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spiessen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreide-Fege-Knebel; Leinen; Mist-Bahre oder Mist-Trage; Mist-Haacken; Mist-Karre; Mist-Korb; Mist-Breter; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radehauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eisernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sättel mit ihrer Zubehörung; Schaufeln; Schüppen; Wurf-Schaufeln; Seile; Seiten-Blätter; Getreid- und Grase-Sensen; Getreid- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Waltzen, Wallbrechen oder Waltz-Höltzer; Wetz- und Schleif-Steine; Wiesen-Hobel; Wurf- und andere Schaufeln; Zäume und Zügel, und dergleichen mehr. Zu diesem Zeug und Geschirr soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirt von Zeit zu Zeit selbsten sehen, solches, was er oder die Knechte können, aus der Wirtschaft fein immer im Vorrath verfertigen und anschaffen, das schadhafte ohnverzüglich ausbessern, oder wo er es nicht selbsten kan, solches durch iemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte fein in dazu gewidmeten Schuppen, Ställen, Ecken, Kammern und Oertern verwahren und alles an seinen Ort wieder bringen lassen, damit man es gleich übersehen und auch finden kan.

Acker-Hollunder, s. Attich.

Acker-Klette, s. Klette.

Acker-Knoblauch, s. Knoblauch.

Acker-Kummet, s. Kummet.

Acker-Leine, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers sterck, so mit einem Ende vornen an den Zügel des Sattel-Pferdes geschleift, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu lencken. Diese Acker-Leine liegt währender Arbeit auf der vornen am Pflug-Stöckgen fest eingesteckten Zwiesel-Ruthe, oder so genannten Encken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder zu wenig Feld bey seinem Gute hat, daß er

er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten, oder er hat kein Geschirr; so muß die Bestellung durch iemand anders geschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohne wird es nach dem Unterscheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feld-Arbeiten, so mit Pflügund Egen, Waltzen, Pferd und Wagen bey der Mistfuhre und beym Einführen des Getreides geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von ieglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürtzen, von zur Saat-ackern und Egen rc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreide davor in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit dreyn thun. Wieder andre geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber lassen ihren Acker gerne um die Helfte bestellen, geben also demjenigen wenigern Saamen als die Helfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helfte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten, weil der, welcher nicht anspannet, dabey zu kurtz kommt, verboten.

Acker-Maaß, s. Feld-Maaß.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschaft vom Ackerbau besitzet, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellet. Siehe weiter unten **Bauer** und kurtz vorher Ackerbau.

Ackermann, s. Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefehr 1713 in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundene Maschine, womit ein Mensch, indem er selbige auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhafter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab. I. fig. 2 aus drey Haupt-Stücken, als 1) aus einem Gestelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füssen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem solche Spitzen in den Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B, welches zwey grosse Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und scharfe Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zersi[...]ecket wird, in die Erde hinein treibet; 3) A[...] dem Geschirr oder Eisen-Geräthe C, in des[...] Anordnung das Haupt-Kunst-Stück der ga[...]zen Maschine beruhet. Den Gebrauch und N[...]tzen dieses Instruments können am besten na[...] folgende Urtheile erklären, die von Person[...] gefället worden, so die Application dieser M[...]schine selbst mit angesehen, und deren Vorth[...] genau untersuchet haben; Also berichtet dav[...] *Don Luigi Ruggiero* an *Don Pietro Visconti* D[...] Groß-Cantzler zu Mayland: „Es sey das I[...] „strument auf Art eines kleinen Hand-Wage[...] „gemacht, mit zwey Rädern, damit es de[...] „leichter fortzuschieben sey, bestehe aus ste[...] „eichenem Holtz, habe an der Spitze 6 eise[...] „Spaten, so mit ihren beweglichen Ange[...] „wohl zugerichtet. Oben hinein seyn zw[...] „Keulen vom harten Holtz, welche, wenn [...] „erhaben werden, auf die Axe, woselbst obg[...] „dachte Spaten in einander gefüget seyn, schl[...] „gen und verursachen, daß sie in das Erdrei[...] „eindringen. Diese Spaten brechen das Er[...] „reich mit grosser Behendigkeit. Man k[...] „auch so gar Weibs-Bilder darmit arbeit[...] „lassen, weil man es leichte führen und bew[...] „gen kan rc." So schreibet auch hiervon [...] oben gedachten Herrn Groß-Cantzler der Ing[...] nieur *Jo. Ruggiero*, folgendergestalt: „Es [...] „zu Hebungen, Stossungen, Keilungen ve[...] „fertiget, und wird mit solcher Leichtigkeit u[...] „Einfalt gehoben, daß es zu verwundern i[...] „wenn man seine Geschwindigkeit und d[...] „Kräfte seiner Wirckung betrachtet, weld[...] „schier von zwey Ellen an der Spitze, sechs Z[...] „an der Breite und eben solcher Tiefe bey i[...] „dem Streiche ist. In einem Augenblick hebt [...] „wunderbarer Weise das Erdreich, und inde[...] „es solches weiter vor sich stösset, wircket e[...] „wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Me[...] „schen ackerten, und das Erdreich zugleich un[...] „wältzeten. Ferner hat dieses Instrument mäc[...] „tigere und kräftigere Wirckungen, wenn d[...] „Erdreich hart, trocken und auch gefroren i[...] „da man solches durch keine Maschine, und w[...] „der durch Grab-Scheit noch Pflug spalte[...] „kan. Alsdenn wircket es wunderlich, inde[...] „es in einem Augenblick starcke Erd-Klösse[...] „schier zwey Ellen lang und sechs Zoll breit un[...] „tief, zertheilet, wie ich durch die Erfahrun[...] „gesehen habe. Wenn das Erdreich einm[...] „durch diesen Pflug durcharbeitet wird, so wi[...] „es besser, als wenn es zweymal durchacke[...] „würde, weil er das Erdreich erhebet, von si[...] „stösset, und in kleine Stücke zermalmet üb[...] „sich wirft rc." Unter andern Personen abe[...] die eine besondere Wissenschaft von dem Acker[...]bau in dem Mayländischen Staat haben, att[...]stiret *D. Rocco Ricci* von der Wirckung dies[...] Acker-Messers, damit er in seinen eigenen Fe[...]dern arbeiten lassen, dergestalt: „Sage den[...] „nach, daß an der Art, womit dieses ne[...] „Instrument die Erde umwendet, nichts au[...] „zusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des G[...] „brauchs, welchen ich auch viel vortheilhaft[...] „urtheile, als das Grab-Scheit, und daß d[...] „daherrührende Arbeit weit besser und grün[...] „lich

icher, als des Pfluges sey. Auch glaube ch, daß kein Boden sey, der mit diesem Instrument *nicht* könne umgearbeitet werden, n Ansehung der grausamen Macht, mit der ie Eisen *getrieben* werden, und der Leichtigkeit, *mit welcher* man zwey Ellen in der Länge *mit jedem* Stoß umwendet ꝛc. „ Wer 1 übrigen von dem Gebrauch dieser Maschi- : und der Zubereitung ihrer besondern Stü- weitern und genauern Unterricht begeh- t, kan die ausführliche Beschreibung des genannten grossen Oeconomischen Acker- lessers des Marchese *Don Alessandro del rro*, so 1721 in 4to ausgegeben worden, chschlagen, als aus welcher kurtz vorherhende Urtheile und Nachrichten gezogen n. Doch ist von dieser Oeconomischen Maine bey allen diesen Umständen so viel zu urteilen, daß sie sich nicht in allem Erdreich ohne nterscheid wohl und nützlich brauchen lasse, ndern nur in lockerer Erde, und auf flachem nde, wie solches auch die Erfahrung gewie- 1, als dergleichen Operation vor etlichen ihren an hiesigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat so wohl vorhero als ch der Hand noch mehr Arten von besondern Pflügen erfunden und vorgeschlagen, von insonderheit der art. Pflug nachzusehen.

Acker-Müntz, s. Poley.

Ackern, heißt (I) überhaupt: Das Erdreich it dem Pflug umreissen. Es geschicht sol- es nicht auf einerley Art, auch nicht zu ei- nerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck ist entweder a) das Erdreich aufzureissen, b) dasselbe lucker, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen,) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) en Saamen und g) den Mist unterzupflügen, ngleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu schlagen, und ihm i) seine Furchen, eine Abtheilung, wie auch Wasser-Furchen zu geben. Alle diese Zwecke sucht man durch das Ackern mit dem Pflug, um dadurch den Acker er Sonne, der Luft, dem Thau, dem Regen, erner dem Saamen und dem Mist zu eröffnen, dahingegen aber die Nässe und das Unkraut wegzuschaffen. Und mit eben diesen Absichten muß so wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, so ie zu ihrer Pflantzung und Reife nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinstimmen. Man kan daraus auch die equemere Einrichtung und Veränderung des vornehmsten Werckzeuges, nemlich des Pfluges lernen, *zu* erkennen, wo Pferde oder nur Ochsen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterscheid des Feldes schwerer oder leichter ist. Wenn im letzten Fall z. E. im sandichten Lande, und wo vollends die Fuhren der Wirthschaft nur im flachen Lande nicht weit und leicht vorfallen, wo wenig Hafer wächst und wenig Heu gebauet wird, so sind die Ochsen austräglicher, ingleichen auch da, wo sehr wenig Feld ist. Das Ackern bekommt auch sonderlich von der Zeit und seinem Zweck die Benennung. Solchemnach sind bey der Winter-Saat viererley Arten zu ackern, als 1) Brachen; 2) Wenden; 3) Rühren, und 4) Aehren, oder zur Saat Ackern; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) Stoppeln oder Stürzen; 2) Rühren oder Wenden, und 3) Ackern oder zur Saat pflügen. Wiewohl auch vieler Orten sowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelassen wird. Was nun bey einer ieglichen von diesen Arten zu observiren, solches ist unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach Pflügen.

(II) Wird auch das Wort Ackern in specie von der letztern Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heisset sodann so viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe Aehren.

Acker-Pferde, gehören unter das Acker-Vieh, und sollen nicht gar zu alt, sondern starck und arbeitsam seyn, und eben dieser Ursache wegen, weil sie nemlich hart arbeiten müssen, soll ein Haus-Vater die Pferde-Knechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde oft so viel, als das Futter thut, indem der Roß-Staub, wenn er sich einmal in die Haut legt, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; sonderlich soll man ihnen die Füsse und Hüfe reine halten, sie zu rechter Zeit heften und beschlagen lassen, ihnen oft zum Maule sehen, die Schiefer-Zähne abstossen, und die Wartzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen; sonderlich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowol als in der Erndte selbsten aufs beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lüftig und kühl stehen; man soll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermut und Saltz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährlichen Zufällen præserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titel Pferd zu finden seyn. Siehe Pferd.

Acker-Raute, s. Erdrauch.

Acker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactucke.

Acker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden recht wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhaften Pferden, oder starcken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen zu unvermöglich ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man sie nur in Ansehung der Milch, und wenn die Kalbe-Zeit nahe herbey kömmt, recht in acht zu nehmen weiß, dieselben des Tages abwechseln, und sonderlich gut füttern, kan.

kan. Sonst aber ist bey dem Pflügen mit Kühen nicht viel Vortheil, und werden solche, wenn sie zumal Melck-Stücken sind, dadurch in die Zahl der Märtyrer gebracht. Die Beschaffenheit des Acker-Viehes, siehe unter den Worten **Pferd** und **Ochse**.

Acker-Wurtz, s. **Calmus**.

Acker-Zwiebel, s. **Vogelkraut**.

Aconitum hyemale, sonst **Winter-Wolfs-Wurtz** genannt, ist zwar eines unter denen ersten Blümlein, so sich im Jahre hervor thun, aber auch ein giftiges und dahero sehr gefährliches Gewächse, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem besondern Orte fleißig zu verwahren ist, damit nicht junge, fürwitzige und unvorsichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr möchten gebracht werden. Hat eine schwartze, zäserichte und knollichte Wurtzel, in der Grösse einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entspringen, die ohngefehr zween Schuhe und darüber hoch werden. Um dieselbe herum wachsen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunckel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit stumpfen Enden tief-ausgeschnittener Blätter, deren iedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen langen Stiele einzeln wächset. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenselben kleine Schötlein hervor, die den Saamen in sich behalten. Dieses Gewächse wird im Herbst eingelegt, und bedarf keiner sonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefehr davon gefressen, so fällt es nieder, als wenn es den Schwindel hätte, und zieht ihm den gantzen Leib zusammen. Demselben muß man schleunig entweder mit einer Aderlässe helfen, oder ihme Mohrenkümmel-Saamen (Persil sauvage, Daucus Creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil gestossener, und mit gutem alten Wein vermischter Raute eingiessen.

Adams-Aepfel, sind Früchte, denen dieser Nahme ohne Zweifel deswegen beygeleget worden, weilen ihre Schale von aussen nicht anders anzusehen ist, als ob mit den Zähnen darein gebissen wäre. Die Blätter sind grösser und breiter, als an den Limonien, wie auch die Aeste, die Blüten aber gleichen der Citronen-Blüthe, die Frucht hingegen ist rund und bleich, und noch einmal so groß, als eine Pomerantze; das Marck ist Essig-sauer, saftig, und am Geschmack den Limonien ähnlich, doch nicht so lieblich. Die Kerne sind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Die Stämmlein, welche am besten von diesen Kernen wachsen, müssen fein glatt aufgezogen werden, damit man nachgehends, wann sie Fingers dick, im Majo und Junio zur Zeit, wann der Baum im besten Saft ist, und die Rinde sich gerne abledigetf, Pomerantzen, Citronen oder Limonien darauf setzen oder oculiren könne, weil, absonderlich die beyden letztern, auf solche Weise leichter bekommen besser tragen, und der Kälte desto füglicher wi[derstehen] können. Ihre übrige Wartung un[d] Pflege haben sie mit den Pomerantzen ge[-]mein.

Adams-Feigen, s. **Maulbeer-Feigen**.

Adel oder **Atel**, wird der aus den Pferd[-] und Vieh-Ställen abfliessende Urin, inglei[-]chen die übrige Feuchtigkeit in der Mist[-]Stäte genennet. Siehe **Mist-Gauche**.

Ader, ist in einem Cörper dasjenige Ge[-]fäß, darinnen gewisse Lebens-Säfte durc[h] die Natur umgetrieben werden, welche di[e] belebte Eigenschaft des Cörpers selbst constituiren und ausmachen helfen. Insgemei[n] werden darunter diejenigen begriffen, darin[-]nen das Geblüt seinen Umlauf hält, die i[n] Arterias, das ist **Puls-Adern**, und in Venas, die **Blut-Adern** eingetheilet seyn. Beyd[e] Arten haben wieder ihre besondere Abthei[-]lungen, davon dieses Wort in dem **Philos.** Lex. weiter nachzuschlagen.

Ader-Binde, bestehet aus einem schmalen Streifen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen subtilen Saum hat, oder auch nur bestochen ist, worzu gemeiniglich klare weisse Leinwand, Schwäbisch oder Catton genommen wird. Wenn nemlich die Incision mit einer Fliete, Laß-Eisen und dergleichen in einen Arm oder Fuß geschehen, und die verlangte Quantität Blut in eine Schale gelassen worden, tuncket man ein Büschlein Baumwolle in ein wenig Wein, legt solches auf die Oeffnung, und bindet nur beschriebenen Streifen gantz lucker daherum, damit die Ader nicht wieder von selbst aufspringen möge.

Aderlassen, ist die Oeffnung einer Puls- oder Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzuzapfen, welches durch ein chirurgisch Instrument, so eine Fliete, Lancette, Laß-Eisen, u. s. f. heißt, verrichtet wird, und Menschen und Vieh so wohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchst nützliches Præservativ wider ungefehre Kranckheit abgiebt. Insonderheit ist dieses den Pferden, da es alsdenn Aderschlagen genennet wird, nicht nur sehr nützlich zu Heilung der Fieber, des Wurms, der Raudigkeit, schweren Athems, der Flüsse auf die Glieder, ausgenommen bey den Flüssen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, fürs Verschlagen, Schwindel, Feiffel, Haupt-Zustände, und für unzählich viel andere Kranckheiten mehr; sondern sie ist auch zur Fürsorge, und als ein Præservativ in specie allen denjenigen Pferden, welche wohl ernähret werden, und wenig arbeiten, vonnöthen. Hingegen soll man denen Pferden, so noch nicht über vier Jahr alt sind, ingleichen denen Wallachen und castrirten, und denen alten, welche sehr abgemergelt sind, und denen man eher, wo es möglich, das Geblüte vermehren, als durch die Aderlässe abzapfen sollte, gar nicht lassen, es erfordere es dann die höchste Noth, und auch alsdenn soll es mit Bescheidenheit vorgenommen, und gar wenig Blut weggelassen werden. Die

Zei-

Zeichen, daß die Aderlässe vonnöthen, sind: 1) Wann dem Pferde am Leibe kleine Beulen auffahren; 2) Wann ihme die Adern geschwellen; 3) Wann es rothe feurige Augen bekommt; 4) Wann es ihm in der Haut beisset, daß es sich an den Bahren oder anderswo reibet; 5) Wann ihm die Ohren welck seyn; 6) Wanns oft mit dem Maul gänet; 7) Wann es mit den Vorder-Füssen stets scharret; 8) Wann ihm die Winckel in den Augen voller Unflat und zähen Schleimes sind; 9) Wann es zu viel wider seine Gewohnheit schläfet, oder 10) wann es sich von sich selbsten lässet, wie die Ungarischen und Polnischen Pferde oft zu thun pflegen, und endlich 11) wenn man in dem Zirch oder Harn Blut spüret. Ausser diesen Zufällen pflegt ein Hauswirt, wie obgedacht, zur Versorge, seinen Pferden des Jahrs zwey mal, nemlich das erste mal im Frühling, das andere mal im Herbst zur Ader zu lassen, jedes mal aber, vierzehen Tage nach einander vor und nach der Aderlässe, allewegen einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und solches mit dem Futter zu feuchten, damit sie es nicht verblasen; Als: Gepülverten Sadebaum; (Segel- oder Sevenbaum) Lorbeer; Enzian und fœnum græcum, (Griechisch Heu oder Bockshorn) welche Stücke in gleichem Gewicht durch einander gemenget werden. Die ordentliche Aderlässe, bey welcher denen Pferden alleine die Hals-Ader auf der lincken Seiten, und beyde Spor-Adern zu schlagen, das Blut aufzufangen, und ihnen, gemeinem Gebrauch nach, ein guter Anstrich daraus zu machen ist, soll man an einem hellen und schönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getruncken haben, mit ihnen vernehmen, und wann solche vorbey, denenselben noch in dreyen Stunden weder zu fressen noch zu saufen geben. Die Adern müssen so weit geöffnet werden, damit das dicke und knollichte Blut heraus kommen möge, denn so der Einschnitt zu klein, so läuft nur das subtileste heraus, und schadet die Aderlässe mehr, als daß sie nutzet. Wie viel man aber soll Bluts auslassen, lässet sich keine andere Regel geben, als allein, daß man auf eines Pferdes Complexion gute Acht gebe, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere ist, dann nach demselben muß man wenig oder viel heraus lassen. Am rathsamsten ist, daß man einem alten Pferde, so über seine sieben Jahre gekommen, nicht so viel Blutes weglassen solle, als einem jungen starcken freudigen Pferde. Wann sich allenfalls das Blut nicht verstellen will, soll man das Loch mit Baum-Wolle hart ausfüllen, und darüber zunehen, sonderlich, wanns an einem Orte ist, den man nicht verbinden kan, so heilet es schön, und fällt auch von sich selbsten ab. Oder: Man nehme die Helfte von einer Nuß-Schalen, applicire das hole Theil auf die Oeffnung der Aderlässe, drucke starck mit dem Finger drauf, und halte es eine Viertel-Stunde in solchem Zustande, so wird die Nuß-Schale ankleben, und solches gewißlich das Blut stillen, welches sonst alle andere Mittel nicht hätten thun können. Was übrigens vor Adern bey einem und dem andern Zufall denen Pferden zu schlagen, ist gehörigen Orts bey Beschreibung solcher Kranckheit zu finden.

Aderlassen, ist auch eine Cur derjenigen Bäume, die unfruchtbar, und zu viel in das Laub und Holtz treiben. Es wird dieses gemeiniglich an grossen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft sich zurück in die Wurtzel begiebt, so im November geschiehet. Die Sache selbst wird also vorgenommen: Man räumet behutsam bis an die Mutter-Wurtzel, spaltet dieselbe mit einem Meisel, der aber recht scharf seyn muß, ein wenig, treibt einen frischen Hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verschmieret den gedachten Ort überall mit Baum-Wachs, oder mit Schaafs-Mist, es wäre denn ein Birn-Baum, da der Schweins-Mist mehr dienlicher. Und hierauf wird die Wurtzel mit guter fetter Erde beschüttet, und diese so feste zugetreten, als wenn man den Baum selbst erst gesetzet.

Adern verrücken oder verstossen manchmal die Pferde, an denen hintern oder vördern Füssen, daß sie hincken. Solchem Uebel abzuhelfen, nehmet Heu-Blumen, Pappeln, Camillen und Brunnkreß, siedets in Wein, thut ein Stück alt Schmeer einer Faust groß dazu, waschet ihm den Fuß warm damit, das lindert erstlich das Geäder: Hernach nehmet fünf Loth weiß Lilien-Oel, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thuts in einen verglasurten Topf, setzet solchen auf eine gelinde Glut, lassets fein gemach zergehen, und wenn die Würmer dürre werden, so nehmet Mastix-Oel, giessets darein, und schmieret dem Pferde die verrückte Adern des Tages zwey oder drey mal damit, es wird dasselbe in kurtzem wieder zurechte kommen.

Adermennige, s. Odermennige.

Aderschlagen, s. Aderlassen.

Adiantum, suche Frauenhaar und Mauer-Rauten.

Adler, ist der grösseste, stärckste, und geschwindeste unter allen Raub-Vögeln, und wird daher nicht unbillig für den König aller Vögel gehalten. Er ist von solcher Grösse, daß auch der gröste Mann seine Fittige nicht auszuklaftern vermag, schwärtzlicher und dunkel-brauner Farbe, hat gantz gelbe Füsse, lange, starcke und gekrümmte Fänge oder Klauen, einen aschenfarbnen, am Ende etwas gekrümmten, mehr grossen und breiten als langen und spitzigen Schnabel. Seine Augen, welche ihm hohl und tief im Kopf liegen, sehen Saffran-gelb und gleichsam feurig, sein Schwantz aber ist ziemlich kurtz. Er horstet in hohen, unwegsamen und unersteiglichen Stein-Klippen, oder in grossen, selten von Menschen-Fuß betretenen Wäldern, an einsamen und düstern Orten, auf hohen Tannen,

da

da er sich so wohl wahrzunehmen weiß, daß, wann der Weidmann ihn zu schiessen sich verborgen dabey anstellet, er es so balde vermercket, und seinen Raub denen Jungen im Vorbey-fliegen, ohne daß er fusset, sehr klüglich und geschwinde vorzuwerfen weiß. Er soll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht ausbringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vögel, sondern bleibet, wo sonst keine andere Ursachen darzu kommen, gemeiniglich in seinem einmal beliebten und erwählten Horste. Seine Nahrung bestehet meistens in Hasen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu suchen weiß, und wollen einige dabey beobachtet haben, daß er Steine in seine Fänge nehme, selbige über denen Hecken und Dorn-Büschen fallen lasse, und die Hasen damit sprenge; doch untersteht er sich auch Rehe und Hirsche anzugreifen, und, wo er nur etwas Blöße findet, solche zu würgen und zu schanden zu schlagen. Er wirft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen seine Gewölle, das ist, er speyet die Haare oder Federn, welches sich von dem von ihm den vorigen Tag gefressenen Raub und Aetzung in seinem Kropfe gesammlet hat, wieder aus, und wenn dieses nicht geschicht, so ist er denselbigen gantzen Tag nicht geschickt, etwas, und wenn es auch das allergeringste wäre, zu fangen oder zu schlagen. Er hat einen scharfen Wind, und vermercket seine Nahrung unglaublich weit von ferne. So ist er auch dauerhafter und harter Natur, daher er ein grosses Alter erreichet, und ie älter er wird, ie ärger und wilder bezeiget er sich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger sterbe, denn seine nachtheilige Zufälle in seinem höchsten Alter, seine blöden Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächset, allzuweit und krumm über den untern herüber wächset, so, daß er alsdenn die Speise nicht mehr fassen, viel weniger geniessen kan, doch hat er vor dieses alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen stärcket er durch das stete Einsehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunckelheit wieder verzehret; die ausgefallenen Federn wachsen wiederum, und davon wird er stärcker und wieder jung, Ps. 103, indeß aber wird er von seinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Geniessung seiner Speise hinderlich seyn will, weiß er selbigen bald an einem scharfen Felsen abzuwetzen und kürtzer zu machen, und auf solche Art pflegt er sich immer zu verjüngen. Es giebt dererselben unterschiedliche Arten an Farben, so wohl schwärtzlichte, als bräunlichte, grosse und kleine, deren einige der Edelsten sich nur allein nebst ihren Jungen vom frischen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren; die andern aber mehr, denen Geyern gleich, sich mit dem Aas oder Luder herum schleppen.

Adler-Stein, ist ein eyförmiger, brauner und auch grauer Stein, der in den Gebirgen Indiens häufig gefunden wird. Er ist inwendig hohl, und hat in dieser Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Wasser an. Da nun diese Sachen bey der Bewegung klappern, so heissen ihn einige den Klapper-Stein. Man schreibt insonderheit der ersten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befördere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Allein es ist falsch. Hingegen thut er solches, wenn er zu Pulver gestossen und eingegeben wird, da er auch wider die schwere Noth dienet, und das Blut stillet. Alle übrige abergläubische Fabeln, als daß er die Diebe offenbare, dem Gifte wehre, der Zauberey widerstehe, sind Quacksalber-Gedichte, die solche Steine denen Einfältigen theuer anschmieren wollen. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mädlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, ist der oberste auf einem Korn-Weitzen-Dinckel- und Gersten-Halm stehende, und mit Körnern angefüllte Theil, mithin das vornehmste Stücke von der, aus dem ausgestreueten Saam-Körngen gewachsenen Frucht, die daselbst in ihren Bälgen ordentlich, und in gewissen an einander stehenden Reihen befindlich ist, ja daselbst blühet und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen sie grossen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter als blosses Stroh vor das Vieh geben. Sonst ist es etwas rares, wenn ein Halm mehr als eine Aehre trägt. Man hat aber doch Proben, sonderlich wenn das Korn in gutem Acker tief genug in die Erde kommt.

Aehren, ist die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, also die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geschiehet, und eben so viel, als zur Winter-Saat ackern heisset. Es geschiehet diese Arbeit Erstlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdschollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreissen, oder mit dem Egen nicht gäntzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden; Vors Andere, wenn der Acker so oft durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn ie kleiner der Acker gemacht ist, ie besser wird auch der Saamen darinnen wurtzeln; und dann vors Dritte, daß der Saame in neue und frische Erde komme, und daß derselbe fein gleich könne eingesäet, auch wohl untergeeget oder vergraben werden. In nassen, wilden und flüßigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitlich geähret und aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Saamen im Erde nicht verfalle, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonsten an Sommer-Seiten gelegen sind, pfle-

get man nur kurtz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern: Denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, denn in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief als das Brachen geschehen, denn also kan der Mist und Pferch, sonderlich, wann er seichte untergerühret gewesen, zur halben Furchen vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bey dem eigentlich sogenannten Ackern oder zur Sommer-Saat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen beyden Acker-Arbeiten, nemlich dem Aehren und Ackern, keine Difference, ausser in der Benennung, sich ereignet, und das Aehren stat zur Winter-Saat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommer-Saat gebrauchet wird.

Aehren-Gebünde, heissen die Stroh-Bunde, welche von dem ausgedroschenen Korn und Weitzen, und zwar von dem kürtzesten Stroh, in der Scheune gemacht, und vor das Vieh unter anderm Futter-Stroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, oder in die Aehren schiessen heißt, wann die Aehren aus ihren Schoß-Bälgen hervor, und an das Licht kommen.

Aehren lesen, oder, wie es einiger Orten heißt, **Aehren klauben**, geschiehet von armen Leuten, welche zur Erndte-Zeit die einzeln hier und da liegen gebliebenen Aehren, nach geschehener Aufladung des Getreides auf dem Felde auffsammlen. Dieses Aehren-Lesen, ob es wohl seinen Grund in H. Schrift hat, will heut zu Tage von mancher eigensinnigen und eigennützigen Herrschaft denen Armen nicht wohl erlaubet werden, sondern es müssen die Fröhner alles auf das genaueste zusammen harken oder rechen, und das übrige wird lieber den Sauen und anderm Vieh, als der von dem lieben Gott selbsten so hoch zur Versorgung recommendirten Armut gegönnet. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß diese Wohlthat oft durch Leute, die, wenn sie wollten, wohl arbeiten könten, mißbraucht, und denen recht Armen entzogen wird, dahero die Würtembergische Erndte-Ordnung Cap. 5 dahin Befehl gethan, daß vor angehender Erndte alle Personen, die sich Aehrenklaubens oder Aehrenlesens wollten theilhaftig machen, an einem gewissen Tage auf vorhergehende öffentliche Verkündigung sich bey jedes Orts Obrigkeit anmelden, und um Vergünstig- und Zulassung des Aehren-Lesens ansuchen, darüber auch sie, als denen die Gelegenheit und der Zustand solcher Leute am besten bewußt, unpartheyisch erkennen sollen, welchen es zu erlauben seyn möchte; sonsten soll es den andern, bey Strafe des Narren-Häusleins abgestrickt und verboten seyn; und sollen diejenigen, denen es erlaubt wird, vor der gantzen Gemeine öffentlich ausgeruffen werden; Soll auch nicht zwischen denen annoch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdann erst zugelassen seyn, wann das Getreide samt den Zehenden, alles aus den Feldern ist.

Aehren-Sieb, ist zweyerley, ein grosses und ein kleines. Das grosse Aehren-Sieb, welches so grosse Löcher hat, daß ein Mann mit dem kleinen Finger durchfahren kan, wird auf der Scheun-Tenne beym Ausdrusch des Getreides gebraucht, wann nach Abrechung der abgeschlagenen langen Aehren und Stürzeln das übrige annoch unreine Getreide mit diesem Siebe aus- und durchgesiebet wird, da denn das Grobe von Aehren und andern in dem Siebe zurücke bleibet, und aus demselben in den Spreu-Korb geschüttet, das Durchgefallene aber noch einmal durch das kleine Aehren-Sieb (welches nur halb- oder den vierten Theil so kleine Löcher, als das grosse Aehren-Sieb hat, sonsten aber in dem Umfange in gleicher Grösse ist) gesiebet, und, was auch in diesem Siebe zurücke geblieben, zu dem vorigen in den Spreu-Korb gethan, und an einem besondern Ort, zum Futter vor die Acker-Pferde, in Verwahrung gebracht. Die Aehren-Siebe werden an einigen Orten, und zwar mehrentheils um Leipzig herum, **Rollen** genennet.

Aelster, s. **Elster.**

Aemmerling, s. **Emmerling.**

Aencke, s. **Encke.**

Æquinoctium, **Tag- und Nacht-Gleiche**, wird die Zeit genennet, da Tag und Nacht in gleicher Länge, das ist zwölf Stunden lang sind, welches des Jahrs zwey mal, nemlich 1) im Frühlinge, und 2) im Herbste geschiehet. Die Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium vernum) geschieht den 21sten Martii, wenn die Sonne in den Widder tritt; die Herbst-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) aber den 23sten Septembr. da die Sonne in das Zeichen der Waage tritt. Siehe **Mathem.** Lex.

Aesche oder **Asche**, von der Aschen-Farbe also genannt, ist ein delicater und denen Forellen nicht gar ungleicher Fisch, so sich gerne in frischen Wassern, die in felsicht- oder steinigten Oertern entspringen, aufhält, und mit Angeln, Reussen und Garnen, besonders im Mayen, da er seinen Strich hat, gefangen wird. Insgemein sind sie eine halbe Elle und drüber lang, ja sie pflegen auch zuweilen die Länge einer Elle zu erreichen. Es ist dieser Fisch auf dem Rücken bräunlicht, auf den Seiten aschenfarb, und am Bauche weiß, dabey etwas leibichter und groß-bauchigter als Forellen, hat auch einen breitern und gedrucktern Kopf als dieselben. Die Schuppen sind grösser, als an den Lachsfohren, anbey hart und asch- oder silberfärbigt; auf den Seiten aber bey dem Schwantze gläntzet er, wie Messing. Die Floß-Federn sind blaulicht mit rothen Puncten, ein paar bey den Kiefen, zwey am Bauche, und zwey auf dem Rücken, davon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist; der Schwantz ist gespalten. Sie nähren sich von Würmern, Fliegen und Wasser-Mücken, und sind nach ihrer Laichzeit gut bis in den Herbst, ja *Gesnerus* hält sie zu ieder Zeit des Jahres vor gut und gesund. Ihr Fleisch ist weiß und fest, doch dabey mürbe ohne Zähigkeit, soll nach einiger Meynung den Geruch des Thymians haben, (daher der Fisch auch Thynum

num oder Temelum, ingleichen Thymallum genennet wird) ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm und gesunde Nahrung gebend, verdirbet auch nicht leichte, und dahero werden sie auch denen Krancken zu geniessen erlaubet, sonderlich die man in gantz klaren und schnellen Bächlein fänget, denn sie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Stroms hinein geführet. Aeschen-Schmaltz soll ein Haus-Vater im Majo in ein Glas thun, an der Sonnen destilliren, und fleißig aufheben: Denn es benimmt die Schmertzen der Ohren, wenn es in solche geträuft wird; Es dienet auch sehr wohl für die Flecken und Dunckelheit der Augen, und löschet den Brand, er seye vom Feuer oder von heissem Wasser. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er gar klein ist, Sprätzling; da er spännig wird, Mailing; so er sich etwas mehr erstrecket, Aeschling; endlich aber, wenn er zur rechten Grösse gelanget, Aesche. Er lässet sich wie eine Forelle zurichten und verspeisen.

Aeschenbaum, Asche, s. Eschenbaum.

Aescher, wird derjenige Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalck genennet, davon bey dem Seifen-Sieden die Lauge folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt nach Proportion zu einem Viertel Asche, die von gutem harten Holtz gebrannt, eine Viertel-Metze ungelöschten Kalck, giesset darauf etwas Wasser, ohngefehr so viel, daß es sich nur zusammen ballen lässet. Wenn hiernächst ein Gefässe, das ein Gestelle haben muß, sogleich bey der Hand geschaffet, und über dieses Gestelle etwas dünne Stroh, doch fein ordentlich geleget ist, so schüttet man den angemachten Aescher darauf, und drücket ihn fein derb ein, ehe Wasser darauf gegossen wird: Denn so der Aescher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seife.

Aescherer oder Aschenbrenner, sind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeschern oder Aschenbrennen vor die Glasmacher suchen. Ihre Wissenschaft bestehet darinnen, daß sie recht und wohl erkennen können, wenn ein fauler Baum, oder dergleichen Stücke Holtz, genugsam reif zum Aschenbrennen ist: Denn wenn selbiges wegglimmet, und eine Asche giebt, wie eine Lunte, so lässet es die meiste Asche hinter sich; alles Holtz aber, so in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Asche. In grossen Wäldern lassen sie zum öftern gantze grosse faule Bäume, die aber doch nicht so sehr faul, daß sie zum Aeschern reif wären, etliche Jahr nach einander liegen, und warten, bis solche nach und nach reif, und zum Aeschern tüchtig werden, alsdenn zünden sie solche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmal so viel Asche, als wenn sie die Bäume, da sie noch unreif, angebrennet hätten. Oesters machen auch die Aescherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Stöcke, auch so wohl in stehendes als liegendes, faules und

anbrüchiges Holtz oder Bäu
solche Feuer etliche Tage nach e
sammlen die Asche zusammen.
grosse Wolcken-Brüche oder starcke
jähling einfallen, so löschen sie d
und überschwemmen und verwasc
handene Asche; Oder, wenn sta
Winde bey trockener Zeit komme
die Asche in Wind und zerstreuen
ben herum, da denn der Profit dav
und der armen Leute ihre mühsam
umsonst und vergebens ist. Es mü
Aescherer, wegen besorglicher Feu
so in Wäldern entstehen dürfte,
Caution oder Bürgschaft stellen,
schuldigen Zins abtragen, ob man
sten insgemein von ihnen glaubt, d
Kunst hätten, daß das Feuer nicht n
nen könne, als sie es verlangten.
genste Zeit Asche zu brennen ist im
in welcher Jahres-Zeit das Feuer kei
den thun kan, so gehet es au[illegible] noch
und Frühling an, besonders wo di
Gruben gebrennet wird; im Somm
es wegen der grossen Hitze gäntzlich
Von dieser Materie kan Carlowitz
sung zur wilden Baumzucht, ingleich
bergs Bericht vom adelichen Land-
Bau nachgelesen werden. Es geschich
lerley Weise, auch mit anderm Holtze,
pel, Reißig und Geräthe, so sie in Gr
zünden, und zu Asche brennen. Mit
henden Bäumen, welche inwendig h
faul sind, gehen sie also um: Sie ha
ihren langen Aexten Löcher in den Bau
zünden denselben von innen an, so bren
faule und morsche Holtz von unten bis o
an, gantz aus, und dieses giebt viel Asc
che unten im Baum alle zusammen fäll
hin leicht zu sammlen, und, weil sie d
gar nicht berühret, sonderlich gut ist in
die vom Tannen-Holtze, als wovon di
nen hellen und klaren Gläser gemachet n
da hingegen das fichtene, oder gar vollen
kieferne Holtz, wegen ihrer hartzigen
schaft nichts als unreines, blatter-ode
ziges grünes Glas machet, wiewohl ma
von Buchen, Aeschen und Ahorn oder an
harten Holtze, (ausser Eichen-Holtz, w
färbet) helles Glas machen kan. Auf ein
dere Art tractiren sie die gefällten, oder v
selbst umgefallene faulen Bäume; Diese
ten sie entzwey, oder lassen sie auch wohl
Theil gantz, legen solche in grosse Haufe
einander, zünden sie an, und machen
Aschen. Oder: Sie hauen grosse umgefa
Bäume mitten im Stamm hin und wieder
machen Feuer darein, so brennet es unter
über sich. Vom Tangel-Reisig wird in d
Holtz-Gehauen auch viel Asche gebrennet
doch giebt das grüne Tangel-Reisig mehr A
als das dürre. So ist auch das Aeschern in g
sen Gruben an theils Orten gebräuchlich
man allerhand Holtz, Reisig und Geniste d
einander übern Haufen in die Grube w
selbiges anzündet, und wenn es verbren
die Asche davon sammlet.

Aesch

Aeschern, siehe Aescherer.

Aeschern, siehe Harn aschern.

Aeschling, siehe Aesche.

Aesen, siehe Aasen.

Aespe, siehe Aspe.

Aeßling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen konnen.

Aestrich, heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zweyer von einander gelegten Balcken ausgestacket und ausgeklebet ist, so zum Unterscheid des folgenden ein Schweb-Aestrich genennet wird, weil er gleichsam zwischen den zweyen Balcken im freyen zu schweben scheinet: Oder, nachdem vorhero quer über die Balken ein breterner Boden geleget, und selbiger so gut als möglich bey den Fugen verwahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überstreuet man selbigen mit klarem Sand, oder welches noch besser, mit Heckerling, Farrenkraut u. d. g. ebnet diesen, und überziehet ihn mit Kalck vermischten grob-gestossenen Dach-Ziegeln, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken, übergiesset man ihn zuletzt mit Kalck durch Ochsen-Blut angemachet, davon er denn gantz glatt und sonder einige Risse schön geebnet wird, welches hernach den Nahmen eines gegossenen Aestrichs führet.

Aethiopis, siehe Mohrenkraut.

Aetzen oder Atzen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen. Vom Habicht sagt man gleichfalls: Er wird geatzt. Und wenn er genug hat, so heißts: Er hat einen guten Kropff; welches auch vom zahmen Geflügel gesaget wird.

Aeugeln, siehe Oculiren.

Affe, ist unter den unvernünfftigen Thieren dasjenige, so dem Menschen am nähesten kommt, denn ohngeachtet er vier Füsse hat, gehet er doch am meisten auf den zwey hintern, und braucht die vordern stat der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen er auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwäntze haben, und insgemein Meerkatzen genennet werden; ausser dem sind sie auch noch an Grösse, Gestalt, Farbe und Haaren mercklich unterschieden, davon die bey uns bekanntesten die Mummenets und Pavianen. So findet man auch weisse Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, dessen Flügel wie die an den Fleder-Mäusen beschaffen, seine Farbe aber ist schwartzbraun. Von denen Affen, so auf der Insel Madagascar zu finden, wird gerühmet, daß selbige also gelernig, daß auch die Einwohner solche zu allerhand Haus-Arbeit, z. E. zum Braten wenden, Einschencken, und anderer Aufwartung gebrauchen konnen. Sie werden als ein fremdes und poßirliches Thier von den Europäischen Völckern einig und allein zur Lust und blossem Zeit-Vertreibe gehalten, immassen sie von Natur geartet seyn, alles was sie sehen, auf die lächerlichste Weise nachzumachen, so daß sie, nach einiger Bericht, eben dadurch gefangen werden. Es setzet nemlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, sich demselben, den er ansichtig wird, entgegen, und ziehet seine Schuhe aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, stehet alsdenn auf, gehet bey Seite und stellet vorhero ein paar kleine Schuhe, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet sich der Affe auch hinzu, ziehet solche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgesehen, weil er aber sodenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um so viel leichter von dem ihm aufpassenden Manne gefangen. Dem Hertze eines Affens schreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulverisiret, zu einer ungemeinen Hertz-Stärckung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie sind sonst falsche Thiere, und hat man in der Wirtschafft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, ist ein Stein, welcher aus denen grossen Affen und Pavianen genommen und im Magen gefunden wird. Er ist dem Bezoar-Stein an Tugend gleich, ja von weit grösserer Krafft. Denn ein Gran so viel als drey von diesem thut. Aus der Insel Macassar kommen die besten und theuersten. Er dienet sonderlich gegen den Gifft und wird von den Portugiesen hoch geachtet.

Affodillen, Affodill-Wurtzel oder Asphodill-Wurtz, ist ein Blumen-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weisse, die andere gelbe Blumen trägt. Die weisse Aphodill-Wurtz ist mit vielen langen, schmalen, hohlen und spitzigen Blättern versehen, und treibet einen runden und gläntzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen besetzt ist. Diese Blumen bestehen aus einem einigen in sechs Theile zerschnittenen oder gespaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichsam entzwey getheilet sind. Hat einen dreyeckigten, schwartzen, harten, holtzigten und runtzlichten Saamen, und eine grosse Menge kleiner, in Gestalt der Steck-Rüben gewachsener, und von der Haupt-Wurtzel entspringender weissen Wurtzeln, welche zwar voller Safft, aber eines scharffen unangenehmen Geschmacks sind. Die Frantzosen nennen diese Pflantze Hache royale (nicht Ache royale, wie einige neue, in diesem Stücke aber übel informirte Autores vom Blumenbau wollen) weil sie in ihrer Blüthe einem königlichen Scepter gleich kommen soll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine röthlichte Wurtzel, die wie ein Hahnenfuß gestaltet ist. Beede Sorten blühen im Frühling, und riechen sehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr ausgenom-

genommen, die kleinen Wurtzeln zur Vermehrung davon abgesondert, und im Martio drey Quer-Finger tieff, und einen halben Schuh breit von einander gesetzet.

Affodill-Lilien, sind eine Art Lilien, welche keine solche Zwiebeln, wie die andern Lilien, sondern Wurtzeln haben, die den Wurtzeln der kurtz vorher beschriebenen Affodillen gleich kommen, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen erhalten. Es sind deren zweyerley Gattungen, davon die eine rothe Pomerantzen-farbene, die andere gelbe Blumen wie die weisse Lilien geformt träget, welche letztere einen Geruch, wie Jasminen von sich geben, die erstern aber, nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch sind. Beyde Sorten blühen im Monat Majo und Junio, und wollen nicht nur ein gutes Erdreich haben, sondern auch fleißig begossen seyn, wiewohlen die rothen keiner besondern Wartung brauchen, als welche schier wie ein Unkraut sich ausbreiten, und nicht leichtlich wieder auszurotten sind. Ihre Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Wurtzeln, dabey man sich iedoch in acht zu nehmen hat, daß man die jungen Brut-Wurtzeln nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzusehr wuchern, und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, siehe Mistel.

After-Bier, siehe Cofent.

After-Geschirr, siehe Geschirr.

After-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfällige, Wipffeldürre und Schneebrüchige Holtz verstanden, welches man fleißig von denen Holtzhackern zusammen hacken, das starcke zu Scheiden schlagen, und in Claftern setzen, das kleine und Reis-Holtz aber in Bunde binden und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkauffen, oder da man es allenfalls selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonsten in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holtz, welches durch dieses After-Holtz am Wuchse verhindert und gedruckt wird, Platz gemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebirge sind, da das umgefallene Holtz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preis des Holtzes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holtz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten, solches Holtz, ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkauffen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nöthig haben, zu schaffen. Wo Gebirge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glatt und schlüpfferig ist, das Holtz entweder Stamm-weise, oder zu Scheiden geschlagen, herab lauffen lasse[n,] da man es nachgehends zu Flössen machen u[nd] auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hi[n]weg führen und verkauffen kan.

Afterklauen, Aberklauen, Geäffte[r,] werden von denen Jägern die zwey klein[e] Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Sau[en] und mehr Thieren, hinten an den Läufft[en] über den Ballen heraus gewachsen sind, g[e]nennet. Diese Afterklauen sind eines v[on] den kennbarsten Zeichen, wodurch ein Hir[sch] in der Fährte vor einem Thiere erkennt w[er]den kan: Denn die Afterklauen oder Geä[f]ter sind viel stumpfer, auch mehr breit u[nd] nicht so länglicht, als in des Thieres Fähr[te] anzusehen, so daß in eines jagdbarn, zuma[l] in die Flucht gehenden Hirschens Fährte, d[ie] Afterklauen sich eben so præsentiren, als wen[n] man mit den Daumen die Quere neben eina[n]der gedruckt hätte.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterzegel, werden die in denen W[äl]dern von den Bau-Stämmen abgehaue[nen] Stücke, Aeste und Reisig genannt, welch[e,] wo das Bau-Holtz zu Herrschafftlichen G[e]bäuden gehöret, meistentheils denen Fö[r]stern und Fuß-Knechten zu gute kommen[,] wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewi[s]ses Deputat an Gelde, Getraide oder Ho[ltz] dafür ausgemacht und gereichet, der Afte[r]zegel aber verkaufft, und das daraus erlo[ste] Geld vor die Herrschafft von dem For[st]schreiber in Einnahme gebracht wird, we[l]ches auch besser als das zum Unterschleiff die[n]liche Accidentien-Wesen ist.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Agen, wird das spitzige unrei[ne] Zeug genennet, so aus dem Flachs und Han[f] durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, g[e]bracht, und am besten in den Fuhrweg geschü[t]tet wird, da sie durch die Räder wohl zerfa[h]ren und zerquetschet, durch das Vieh eingetr[e]ten, mit der Erden vermischet, und mit R[e]gen und Schnee abgebeitzet werden. Diese m[it] Agen vermischte Erde kan man ohngefehr na[ch] fünff Jahren in die näßlichen Felder führe[n.] Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl [in] sonst trockenen Feldern, für nichts als ein[e] Fresser und Zehrer zu achten: Und ist rat[h]samer, man schüttet sie unnütz hinweg, a[ls] daß man sie also roh wolte unter den Dü[n]ger mengen, und mit aufs Feld führen, od[er] braucht sie als Stroh zum verbrennen, ic. zu kleiben.

Aglarkraut, siehe Heuhechel.

Aglaster, siehe Elster.

Agleyen oder Ackerleyen, sind sehr schö[ne] Blumen, welche sowohl der äusserlichen G[e]stalt, als auch den Farben nach, sehr unt[er]schieden sind: Denn etliche hängen abwer[ts,] etliche stehen über sich; etliche sind den G[lo]cken gleich, und etliche haben Stern- o[der] Rosen-förmige Blumen. Darnach sind [et]liche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe n[ach] sind einige roth, einige Purpurfarb, blau, ga[ntz] weiß, roth- und weiß-färbigt, blau u[nd] weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt.

gr

giebt wilde, welche von sich selbst wachsen, von denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schön, groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutrig bestehet aus breiten, stumpfen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öftern in drey Theile durch zwey tiefe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunckelgrün auf blau zielend, unten aber hell-grün sind. Der Stengel ist dünne, steif, rauch und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesagte Blumen hervor kommen. Ihre Pflantzung geschiehet durch den Saamen, welcher in den bunten und melirten, wie die Blumen schächigt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwartzen gläntzenden und dreyeckichten Körnern bestehet. Dieser muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammlet werden, und dann kan man solchen noch in demselbigen Herbst, oder auch im folgenden Jahr, jedesmals aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu mercken, daß, wenn man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurtzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflantzen kan; welches an einem Orte, der nicht zu viel Sonne, auch kein trockenes, sondern feuchtes, doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Agleyen werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von deren Saamen aufgehenden Blumen sich sehr verändern, und mit allerley Farben ungemein schön zu spielen pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzusammlen, sich fleißig angelegen seyn lassen. Der Saame dient in Verstopfung der Leber, hitzigen Kranckheiten, Gelbsucht, und ist sehr gut die Masern und Kinder-Pocken (Blattern) auszutreiben. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung in Ohnmachten. Das Wasser aber, worinn das Kraut abgekocht ist, giebt vor böse Hälse ein gutes Gurgel-Wasser und steuret der Mund-Fäule; so kan man auch den Saft so wohl aus der Wurtzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus castus, Keusch-Baum, Abrahams-Baum, Schaafs-Müllen, ist eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Franckreich an denen Ufern der Flüsse und Bäche, auch sonst an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächset, in Deutschland aber, als ein Fremdling, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächs-Häusern erhalten wird. Es giebt zweyerley Geschlechte von diesem Gewächse, nemlich grosse und kleine. Der grosse wächset auf, wie eine Weide, im Alter aber krümmet er sich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichsam in einer solchen Aehre, wie der Lavendel wachsen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und seine Blüthen sind gantz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man wie die Weiden winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünf, manchmal in mehr Theile, als Finger, zerspalten, auch oben grün, und unten aschenfarb sind, (wiewohl die von der kleinern Art etwas weisser aussehen) werfen sie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen sie an den Spitzen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen schwärtzliche Körnlein, so scharfen Geschmackes seyn, in der Grösse als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieses Gewächse nicht fortgepflantzet wird, sondern es geschiehet die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurtzel auslaufende Bey- oder Nebenschösse von derselben absondert, und in gutes Erdreich verpflantzet. Den Nahmen Agnus castus, oder Keusch-Baum, hat dieses Gewächse daher bekommen, weil es der Geilheit widerstehen soll, gestalten nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in steter Keuschheit zu leben, die Blätter von diesem Bäumlein in ihre Betten gesteckt, und darauf geschlafen haben sollen, und eben um dieser Ursache willen soll dieses Gewächse heut zu Tage in vielen Klöstern von denen Mönchen gezogen werden; Doch sind die Medici wegen dieser besondern Eigenschaft bis dato nicht einstimmig.

Agrest, wird der aus unreifen Weintrauben gepreßte und durchgesiegene Saft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speisen, und weil er in der Kühlung den Essig weit übertrifft, als eine Artzney in hitzigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugespündete Fäßlein, und im Fall er lange dauren soll, darf man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel darauf giessen, damit er nicht schimmle und verderbe. Der Syrup von Agrest wird insonderheit wider den Sod, und allerley hitzige Zufälle des Magens und der Leber trefflich recommendiret.

Agrest, nennet man auch die sauren Weinbeere, wann sie folgendergestalt eingemacht worden. Man bricht nemlich die sauren und annoch harten Weinbeere fein gemach von dem Kamm, daß sie nicht aufspringen, darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, folglich siedet mans in Essig, und läßt ihn dergestalt wieder abkühlen, daß man den Finger darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topf, giesset den abgesottenen Essig darauf, und beschweret nachgehends die Beere, welche man alsdann an stat der Oliven gebrauchen kan. Etliche sieden die Weinbeere nicht mit Essig, sondern lassen Wein-Essig alleine sieden, und giessen hernach

nach solchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

Agrest, heist auch ein gesottener Safft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erstlich gepresset, hernach der Safft davon mit Zucker vermenget, und wohl gesotten, darauf, wann er wie ein Julep ist, das gelbe von Citronen gerieben, darein geschüttet, noch einmahl aufgesotten, und, wann es erkühlet, in ein Glas gegossen, und zur Noth aufbehalten wird. Ist gesunden und krancken Leuten, bey grossem Durst und in hitzigen Kranckheiten eine treffliche Erquickung, wann etwas von diesem Safft mit frischem Wasser abgerührt, und davon getruncken wird.

Agtstein, Bernstein, Börnstein, ist ein in dem Meer erhärtetes Hartz oder Gummi, welches in dem Königreich Preussen, und zwar in der Gegend Sudau, sowohl aus dem Meer gefischet, oder durch selbiges von selbst an das Ufer ausgeworffen, als auch aus gewissen daselbst befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale ist. Von dessen Ursprung und ob es ein Ausfluß aus Erden-Adern, welcher sich als ein Hartz im Wasser erhärtet, sey, werden verschiedene Meinungen geheget. Man hat dessen dreyerley Farbe, als schwartz, weiß und gelb, unter denen der weisse vor den besten zu halten, wiewohl der gelbe sich in Saltz-Wasser auch weiß sieden lässet. Es wird dieser Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Eyergelb nachgemacht, welcher verfälschte aber nicht die Eigenschafft des wahren an sich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgerissenes Papier, wie der Magnet das Eisen an sich ziehet. Aus diesem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüsse um den Hals zu binden pfleget, Messer-Schalen, kleine und grosse Geschirre, ja gantze künstliche Servise, durch die sogenannten Börnstein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Börnstein hat er daher bekommen, weil er feste, wie ein Stein, und dennoch leichte börnet oder brennet. Sein Rauch ist nicht unangenehm, und giebt das bewehrteste Mittel ab vor die Pest, wiewohl dieses Hartz über dieses auch noch seinen guten Nutzen in der Artzney-Kunst hat. Ein mehrers davon ist zu lesen in *Joh. Wigandi Historia de Succino Borussico &c.* Jena, 1590, 8, ingleichen in **Phil. Jac. Hartmanns** *Succini Prussici Physica & Historia civili*, Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in D. Nathan. Sendelii historia Succinorum corpora aliena involventium & naturæ opere pictorum & cælatorum, Leipz. 1742 in groß Folio. Es ist dieser Gagates nicht mit dem *Achat*, Achates oder Edelgestein zu verwechseln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten sonderlich aber zu Petschafften verarbeitet wird, davon dieses Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuschlagen. Der schwartze Agtstein insonderheit ist ein danckeler Stein, so nach Erden-Pech reucht, und sich anzünden lässet. Daher er vor eine Art der Steinkohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Oel gezogen, welches übel reucht, äusserlich aber für den Schlag, das Zipperlein und Zucken in Gliedern gebraucht wir[d]. Man macht auch Corallen daraus. Ja d[er] Agtstein überhaupt und seine Tinctur ist e[in] vortreffliches Mittel in Brust-Kranckheiten.

Ahm, siehe Ohm.

Ahorn, ist ein hochstämmiger Baum, w[el]cher nicht nur in den grösten und dicksten W[äl]dern, unter den Tannen, Fichten, Buche[n] und andern Bäumen vermischt zu befinde[n], sondern auch um seines angenehmen Schatte[ns] und lieblichen Ansehens willen, durch mensc[h]lichen Fleiß ausser dem Geholtze dergestalt fo[rt]gepflantzet worden, daß man denselben heut[iges] Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, R[ü]stern und andern dergleichen Bäumen unte[r]menget, oder auch wohl gantze Alleen dav[on] besetzet antrifft. Er wächset gerne gerade, wi[e]wohl meistens etwas knotig und hügelich. [Ist] ein hartes Holtz. Seine äussere Schale od[er] Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtze[s] mit der Zeit durch das Wachsthum sich na[ch] und nach auf- und ablöset, ist gelblicht, d[as] Holtz aber weiß und von ungemeiner Festi[g]keit, welches spiegel-glatt gearbeitet we[r]den kan; Dahero aus denen starcken Stä[m]men Breter geschnitten, und zu allerhan[d] Hausrath, vornehmlich aber zu Tische[n,] Schräncken, Rollen oder Mandeln, und de[r]gleichen verarbeitet werden. Ist dem Mul[m] oder Stocken nicht unterworffen, und nach d[er] Spanne, iedoch nachdem er gerade, wohlfeil oder theurer wegzugeben. Die Müller lass[en] gerne ihre Oel- und Hirsen-Stampffen dav[on] machen, und die Drechsler brauchen es zu T[el]lern, Löffeln, Kannen, und dergleichen G[e]räthe, so giebt es auch schöne Queuës zum B[il]lard-Spielen. Dieses Holtz giebt den all[er]besten Flaser (Flader, oder Maser), welcher si[ch] nicht nur allein inwendig im Stamme hin u[nd] wieder findet, sondern es wirfft auch d[er] Schafft grosse Knoten, wie Beulen, au[f,] welche solches Flaser-Holtz in sich führe[n.] Die Blätter sind breit und dem Wein-La[ub] oder Arlsbeer-Blättern nicht ungleich, geb[en] nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, so[n]dern sind auch gut zur Düngung, oder vi[el]mehr zum Einstreuen unter andern Mi[st,] weil sie leicht faulen und fermentiren. D[ie] Blüthe ist grünlicht und kommt im Majo he[r]vor, der Saame oder die Körner aber, so i[m] Herbst-Monat oder später, nach der Lande[s] Art, reiff werden, hängen zwey und zw[ey] beysammen, haben auch zwey Flügel, so sei[t]werts abstehen. Das Saam-Korn oder d[er] Kern ist mit einer Haut umfangen, und f[ast] so groß, als eine platte Wicke. Wenn d[er] Saame reiff ist, so fliegt er fort, und al[s]dann geben sich die zween Kerne, so sonst beysammen gestanden, von einander, und b[e]hält ieder Kern seinen Flügel, welcher a[uf] der Erden liegend, sich in die Höhe, u[nd] oben auf begiebt, damit der Kern unt[en] bleibe, und desto eher die Erde ergreiffen u[nd] aufgehen könne. Durch diesen Saamen wi[rd] der Ahorn-Baum auch in wilden Baum-Schulen fortgepflantzet, daselbst er überal[l] geschwi[nd]

geschwind aufwächset. Will man ihn aus der Pflantz-Schule heraus nehmen, und in Alleen oder anders wohin setzen, so geschiehet solches, wann er wenigstens einen, und höchstens zwölff Schuh hoch ist; man darff ihn aber beym Verpflantzen nicht, wie andere Bäume verschneiden. Der in Pflantz-Schulen aufgezogene Ahorn-Baum wird weit höher ästimirt, als der, so im Walde von sich selbst aufwächset. Er läßt sich auch leichtlich durch die Ausläuffer, oder von der Wurtzel auslauffende Nebenschosse fortpflantzen, sonderlich, wo er in ein gutes luckeres Erdreich gesetzt wird, als welches er vor andern liebet; Hingegen darff man ihn nicht schneiteln, wie etwa die Pappel, Eiche etc. denn davon pfleget er hohl zu werden, nach und nach abzunehmen, und endlich gar abzusterben. Seine Wurtzel greifft nicht so weit um sich, als die Roth-Buche, dahero er auch auf denen Schlägen zu den Laas-Reisern sonderlich ziemlich und vortheilhafft zu ziehen ist, massen er nichts sonderliches vom Unterwuchs verdrucket. Sonsten ist er mit unter das schnell-wachsende, auch unter das Schlag- oder Unter-Holtz zu rechnen: denn wenn der abgehauene Stamm nicht gar zu alt, so pfleget er auf dem Stock wieder auszuschlagen, und seine Sommer-Latten so starck und lang, als die Eichen, oder Eschen-Bäume, zu treiben. Seine zarte Blätlein in Wein gesotten, und Pflaster-weise auf die Augen gelegt, stillen die Flüsse, und löschen die Entzündungen derselben. Die Brühe von der in Eßig gesottenen Rinden in dem Mund eine Zeitlang gehalten, und denselben damit ausgespület, stillet das Zahnwehe. Die Rinde gebrannt, und die Asche mit Wasser übergelegt, heilet den Grind, und für sich selbst allein ohne Wasser alle alte eingewurtzelte feuchte Schäden und Geschwüre. Die grünen Blätter in Eßig gesotten, sind gut wider das Würgen und Brechen des Magens; wenn sie aber frisch genossen, und zu einem Pflaster formirt, umgeschlagen werden, legen solche die hitzigen Geschwulsten.

Abr, siehe Habicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß, Bier-Faß oder ander Gefässe in sich halte. In vielen Städten müssen alle Maasse und Gewichte, deren sich die Weinschencken, Wirte, Krämer, Höken und dergleichen Leute bedienen, bey der Gewicht- und Maaß-Beschau, die jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten von einigen hierzu bestellten Personen, (so man geschworne Aichner nennt) nach einem Original, einer Mensura mensurante, verrichtet wird, mit einem gewissen von der Obrigkeit verordneten Zeichen oder Nummer bemercket und gestämpelt werden. Dieses Aaichen oder Justiren des Gewichtes heißt man auch das Gewicht abziehen. Mit dem Wasser-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein starcker Weinwachs ist, insonderheit am Rhein-Strom, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit: Man führet die leeren Wein-Fässer zu dem Brunnen-Kasten auf offenen Marckt hin. Da ist denn ein geschworner Aicher mit seinem bemerckten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Wasser, mit welchem das Maaß bis oben angefüllet ist, durch den Faß-Trichter in das Faß gelassen wird. Der Aicher füllet daraus die ledigen Fässer mit Wasser auf, zählet und zeichnet, so offt eingelassen wird, und endlich rechnet er die gantze Haltung zusammen: wie viel Ohmen, Kannen etc. nach dem Aich-Maaß hinein gegangen, sobald wird auch der Innhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Faß gebrennet, theils auch eingeschnitten, oder sonst dahin gezeichnet.

Aicher oder Aichner, wird an einigen Orten eine gewisse von der Obrigkeit bestellte und verpflichtete Person genennet, welcher alle Maasse und Gewichte, die von Wirten, Weinschencken, Krämern, Höcken und andern, die in öffentlichem Verkauff stehen, gebraucht werden, aichen, und wann er sie richtig befunden oder erst richtig gemacht, mit einem gewissen Zeichen stempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es sonsten von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maaß-Beschauung anzustellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maasse und Gewichte nach dem Aichen nicht geringer worden? ob sie noch alle ihre rechte Zeichen haben? oder ob gar ungeaichte und falsche Maasse und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünschen, daß sonderlich auf dem Lande diese Anstalt besser beobachtet würde, allwo die Ausreuter darauf acht haben sollen.

Alabaster, ist ein schöner, meistens weisser Stein, der am ersten in dem Arabischen Gebirge, nachmalen in Egypten und sonderlich zu Theben, sodenn zu Damasco in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Voriezo wird er auch hin und wieder in Deutschland, z. E. bey Nordhausen, in dem Bambergischen und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er ist gantz schwartz, mit Sand und einer unreinen Rinden überzogen, darunter selbiger aber, wenn diese weggeschaffet, sehr weiß und rein, doch nicht allzuhart, wie der Marmor, und sich daher in der Arbeit gantz leichte tractiren lässet: wie denn aus diesem mancherley ansehnlich Geschirr und artiges Haus-Geräthe verfertiget wird. Von noch andern Arten siehe das allgemeine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgange bey dessen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipses, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemächern, keinesweges aber in der Lufft und abwechselnder Witterung zu gebrauchen, sondern es wird auch daraus das bekannte nützliche Unguentum Alabastrinum verfertiget. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco kan des *Daviler Vignola* durch Sturm übersetzt p. m. 227 ferner nachgelesen werden.

A la braise, ist eine besondere Art die Speise zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Essen nen-

nennet, welches dergestalt vorgenommen wird: Nachdem die Speise, als Capaunen, Hüner, Tauben und dergleichen, vorhero rein gemacht, in heissem Wasser ein wenig blanchiret, und darauf wieder im kalten Wasser aufs beste gewaschen, ja auch wohl fein sauber gespickt worden, nimmt man hierzu einen kupffernen Topff, der einen guten darauf passenden Deckel hat, legt unten auf dessen Boden ein wenig Speck oder Nieren-Talg nebst etwas Thymian, einigen Lorbeer-Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieses machet eine Lage Hüner, Tauben u. s. f. wieder darauf Speck, auch so es gefällig, die übrige erwehnte Species, womit wechsels-weise verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck geleget worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigste den Deckel, setzt den Topff in ziemlich heisse Asche, oben darauf aber schüttet man mäßig glüende Kohlen, so, daß es unten und oben gnugsam Hitze haben kan. Wenn dieser eine zeitlang im Feuer gestanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet sich der daraus gekochten Feuchtigkeit stat der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Nägeln, und wenn sie etwas zu dünne, mit ein wenig in Butter braun-geröstetem Mehl verstärcket, in einem Tiegel oder Casserol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Diese auf dergleichen Art gekochte Speisen werden viel mürber und weisser als diejenigen, die man nach gemeiner Art in Töpffen weich kochen lässet.

A la daube, heisset ein mit Wein, wenig Wasser, Eßig und gantzer Gewürtz abgekochtes Essen, so vorhero nach Beschaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geschnittenem Speck gut durchspicket worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türckische Hähne, Capaunen, Gänse, Enten und dergleichen, sondern auch ander Fleisch, z. E. Span-Ferckel, und insonderheit gute Kalbs-Keulen auf diese Art zugerichtet, von welcher letzten die Vorschrifft für eine geschickte Köchin hergesetzet seyn soll, wie sie nemlich bey derselben Zurichtung sich zu verhalten. Man nimmt eine schöne Kalbs-Keule, blanchiret sie ein wenig in siedendem Wasser, thut selbige wieder heraus, und spickt sie mit grob-geschnittenem Speck, Nägeln und Zimmet. Hierauf wickelt die also gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, stecket sie in einen Kessel, der wohl zugedeckt werden kan, giesset darauf Wein, Eßig und Wasser, bis es gnug ist, und werffet auch Kräuter, als Isop, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Thymian, und gantze Zwiebeln mit hinein, lasset es dergestalt zusammen gemächlich kochen, bis es genug ist, da man es denn vom Feuer setzet, und an einem kühlen Orte kalt werden lässet. Ob dieses Essen nun gleich gantz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue gantz feste. Bey dem Anrichten wickelt man dergleich[en] Speisen aus der Serviette, legt sie auf ei[ne] Schüssel ohne Sosse, und garniret sie m[it] Citronen und Gelée.

A la Jacobine, ist ein nach Frantzösisch[er] Manier zugerichtet Essen, welches folgend[er-] gestalt zubereitet wird: Es wird darzu Br[od] genommen, das keine Rinde hat, und d[ie] Frantzosen pain à la mode heissen, aus diese[m] wird alle Krume heraus gethan, und d[as] äussere, welches stat der Rinde daran gew[e-] sen, in einem Ofen oder bey dem Feuer g[e-] dörret, oder an dessen Stelle kan man v[on] dem gewöhnlichen scharff-gebackenen Br[od] das äussere gantz braune abraspeln: Wenn [es] nun bräunlich scheinet, legt man es Stüc[k-] weise dergestalt in eine Schüssel ausgebreite[t,] daß die Seite, daran die Krume gesessen, u[n-] ten liege, setzet es auf ein Kohl-Feuer, u[nd] wenn es heiß gnug, befeuchtet man selbig[es] mit guter Hüner- oder anderer Fleisch-Brü[he] und erweichet es allgemach; Manche nehme[n] auch wohl sogleich weiches ungesäuert Br[od] darzu. Hierauf wird von dem besten geri[e-] benen Holländischen Käse gestreuet, und ei[ne] feine Lage klein-gehacktes gebratenes H[ü-] ner-Fleisch, oder an dessen Stelle Kälbe[r-] Braten darüber gestreuet, und alles zusa[m-] men oben her wieder wohl angefeuchtet, d[aß] der Käse schmelze, und alles weich werd[e.] Bey dem Anrichten werden Citronen-Sche[l-] ler darüber geleget.

Aland oder Alant, ein Fisch, sie[he] Alten.

Alant, ist eine Pflantze, deren Wurtzel w[e-] gen ihres trefflichen Nutzens in der Artzney [so] wohl für Menschen als Vieh sehr bekannt i[st.] Sie hat rauhe Blätter wie das Wullkraut, od[er] die Königs-Kertzen, doch sind sie breiter, län[-] ger und ausgespitzter, und haben in der Mitt[e] einen erhobenen Rücken. Der Stengel, we[l-] cher zwischen denen Blättern empor steig[t,] wächset anderthalb, auch wohl manchmahl zw[o] Ellen hoch und drüber, ist starck und rauch, u[nd] träget oben gold-gelbe Stern-förmige Bl[u-] men, wie Johannis-Blumen, und nach d[e-] nenselben einen kleinen länglichten Saame[n.] Die Wurtzel ist groß, dick, aussen schwar[tz-] braun oder Erd farb, und inwendig weiß, her[b] und ein wenig bitter, eines lieblichen und a[n-] genehmen starcken Geruchs (absonderlich, wa[nn] sie trocken ist) und eines aromatischen G[e-] schmacks. Sie wächset meistentheils wild [an] feuchten und schattigten Orten, und in fett[en] Wiesen-Gründen, doch wird sie auch manc[h-] mahl in Gebirgen und andern trockenen Ort[en] gefunden, und von fleißigen Haus-Wirth[en] gerne in die Gärten gepflantzet. Ihre Verme[h-] rung geschiehet von den Beyschößlingen, w[el-] che von der Haupt-Wurtzel geschicklich abg[e-] theilt werden. Sie wird am besten, ehe sie no[ch] in Stengel geschossen, ausgegraben, reine [ge-] waschen, in schattichter Lufft aufgedörret, u[nd] vor Staub und Schimmel bis zum nöthig[en] Gebrauch wohl verwahret, wie sie denn, ih[rer] Natur nach, drey Jahr unversehrt bleibt. Di[e] Wurtzel ist vortrefflich gut in allen Gebrec[hen]

er Brust und der Lungen, trocknet und reiniget den Magen von bösen Feuchtigkeiten; und stärcket sowohl denselben, als das Haupt und Gesichte; ist ein heilsames Mittel wider den Husten, kurtzen Athem, und Seitenstechen, befördert die Dauung, und eröffnet die Verstopfungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurtzel einzumachen, auch bekannter massen das Alant-Bier und Alant-Wein davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alant-Wurtzel wird also verfahren: Man schabet erst die Wurtzeln, und schneidet sie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stücklein, lässet solche über Nacht in Röhr-Wasser liegen, und setzet des folgenden Tages ein Keßlein mit Wasser übers Feuer; wenn das Wasser siedet, leget man die Wurtzeln darein, und lässet sie so lange sieden, als man ein paar Eyer sieden mag, giesset sodann das Wasser herab, und leget die Wurtzeln auf ein Tuch, damit sie vertrocknen; läutert nachmals Zucker, leget die Wurtzeln darein, lässet es also mit einander sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug sey, giesset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran, lässet es noch einmal aufsieden, und giessets, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topf oder thönerne Büchse, welche wohl verbunden, und in einen kühlen Ort gesetzet werden muß.

Alant-Bier, s. **Kräuter-Bier**.

Alant-Wein, s. **Kräuter-Wein**.

Alaternus, ist ein ausländisches Staudengewächse, davon man zweyerley Gattungen bey uns hat, die erste ist ein ziemlicher Strauch mit langen sich weit ausbreitenden Aesten, welche nicht gar dicke, aber sehr zähe sind, und sich leicht biegen lassen. Die äusserste Rinde ist röthgrün, und darunter noch eine gelbe; die Blätter, welche wechselsweise an denen Zweigen stehen, und ziemlich dick, schwärtzlicht, und rings herum ein wenig zerkerbet; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche gleichgrüne Blümlein, wie fast an den Oliven, welche an langen Stielen hangen, und Trauben-weise bey einander stehen. Sie blühen im Frühling, und oft auch noch im Winter. Das andere Geschlecht ist viel geringer und niedriger denn das erste, seine Aeste sind auch kürtzer, mit einer weißlicht-grünen und purpurbraunen Rinde bekleidet; die Blätter sind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbt, und Saat-grüner Farbe; die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß sie grösser, und von Farben grüner sind, nach welchen die Beere folgen, wie am Mastix-Baum. Diese hängen Traubenweise beysammen, und sind erstlich grün, hernach werden sie röthlicht, und, wenn sie gar zeitig worden, scheinen sie etwas schwarz zu seyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holtz ist, durch Einlegung, auch durch ihre selbst unten ausbreitende Beyschößlinge fortgepflantzet; den Winter über wollen sie ihren Platz im Gewächs-Hause haben, weilen sie die Kälte nicht erdulten können. Von den Blättern soll ein gutes Gurgel-Wasser für böse Hälse gemacht werden können.

Alaun, ist eine saltz-sauere und herbschmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und sonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunst aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schiefern sich ziehen lässet, dergleichen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläuftig entdecket und beschreibet *Kircherus* in seinem *mundo subterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten dessen mancherley, davon im Natur-Lexico das Wort Alumen nachzuschlagen. Von den gemeinen Alaunen sind bekannt der Italiänische, so in dem Neapolitanischen, ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländische und der Schwedische, welcher letzte bey Eldery und Ystädt auf Schonen in Menge zu finden, so daß in gantz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen seyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutschland zubereitet. Der allgemeinste, so bey den Materialisten überall zu finden, ist das Alumen rupeum, welches iedesmal zu verstehen, wenn man ohne Beysatz schlechtweg Alaun nennet. Dieser ist nichts anders als eine bleyichte Erde, so mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Wesen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil sie viele Tugend an sich hat, die ebenfalls das Bley führet, wenn man sie mit Spiritu Sulphuris einträncket, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemachet werden kan. Der Alaun ist warmer, trockener, zusammenziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glantz, daher wird er nicht nur in der Medicin, iedoch nur äusserlich, z. E. vor den Krebs, Fisteln, faules Fleisch, Brand, Fäulung im Munde, und dergleichen, gebraucht; sondern man bedienet sich auch dessen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das ist, bey der Mahlerey, welche auf Metalle mit Schmeltz-Farben oder Gläser gemacht wird. Von Alaunen-Wercken und wie er gesotten wird, ist nur kürtzlich so viel zu mercken. Man hat derselben in Engelland, Schottland, in Böhmen und an andern Orten mehr. In Sachsen ist dergleichen zu Schwemsel, Belgern, Muske, it. im Vogtlande bey Zopten. Es wird berghartzigte, steinkohlichte, holtzigte und schiefrichte Erde, nebst Steinen genommen, auf Hausen geschüttet und durchbrennet. Darauf läßt man solche ein Jahr lang an der Luft liegen, begießt sie aber alle 14 Tage mit Wasser, und lauget sie aus, siedet die Lauge in bleyernen Kesseln ein, lässet solche in ein Faß laufen und die Alaune anschiessen. Die ausgelaugte Materie wird wieder in die Luft geworfen, und dadurch, ohne daß man sie mit Wasser begiesset, von neuem mit Alaune beschwängert. Wo man dannenhero schlechten und stückichten Schiefer oder unreife Stein-Kohlen findet, da lassen sich solche Alaun-Wercke, wenn Wasser in der Nähe, mit Pro-

ist anlegen. Daher es ein gutes Landwirtschaftliches Geschäffte ist.

Alber-Baum, s. Pappel-Baum.

Albulen, ist eine Art guter, und sowohl zum Sieden, als zum Braten, bequemer Fische, welche auf das höchste halbpfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich sehen, also daß etliche vermeynen, es seye kein Unterschied unter diesen beeden Arten Fische, als das Alter, und würden die Albulen, wann sie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinge genennet, welches aber von andern Fischerey-Verständigen widersprochen wird, indem die Albulen weisser sind, und einen gantz grauen, mit etwas Purpur und Blauen vermischten Rücken haben. Sie werden mehrentheils in der Schweitz, und absonderlich im Costantzer- und Hallweiler-See in grosser Menge gefunden, und am besten im Augusto und September mit Waathen und Behren gefangen.

Alcali, dieses Wort soll seinen Ursprung haben von einem gewissen Saltz-Kraut Kali genennet, aus dessen Saltze man noch heutiges Tages Seife und Gläser machet, davon *Adami Loniceri* Kräuter-Buch ferner nachzulesen. Es wird aber darunter eine Art Saltzes verstanden, welches dem Geschmacke nach urinös und laugenhafftig, und dem acido gantz entgegen ist. Man zählet dessen zweyerley Gattung, nemlich das volatilische, dergleichen das Sal volatile, Cornu Cervi, der Spiritus Salis Ammoniaci &c. und das Fixe, welches ein jedes Kräuter-Saltz, so aus der Asche der Kräuter und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

Alcea, Alcæa, Syrischer Pappel-Baum, ist ein ausländisches Bäumlein, welches einen holtzigten und aschenfarbenen Stamm und viele knotichte Aeste hat. Die Blätter sind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsch-Blüth-farben, zuweilen gesprenget; inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen; sie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber desto fleißiger begossen seyn, widrigenfalls sie sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, ausser in gar heissen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in dessen Ermangelung, dieses Gewächse von denen Nebenschossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirre pflantzen, und wohl befeuchten; hierauf lässet man sie acht oder zehen Wochen lang also im Schatten stehen, und bringet sie ja vor dem Augusto nicht in die Sonne. Nach dreyen Jahren darf man sie erst versetzen, und wann sie fünfjährig worden, mögen sie hernach den Winter wohl gedulten.

Alchymia, oder die Kunst Gold zu machen, ist, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in seinem Buche, *de Utilitate ex adversis capienda*, schreibet, eines von denenjenigen fünf Stücken, vor welchen ein Haus-Vater sich haup[t]sächlich vorsehen und sich hüten soll, dam[it] er nicht dadurch in Armut gerathe. Solch[e] fünf Stücke sind: 1) das Spielen. 2) D[ie] Alchymie. 3) Muthwillige und kostba[re] Processe. 4) Uebermäßiger Pracht und Woh[l]-Leben; und 5) das unnothwendige kostba[re] Bauen. Da nun das andere Stück unt[er] diesen fünfen, nemlich die Alchymie oder d[as] Goldmachen, eine solche Profession ist, w[o]durch man, aus Leichtgläubigkeit, auf un[]gewisse Hoffnung sein gewisses Capit[al] leichtlich verringern, oder gar in Rauch ve[r]schmeltzen kan, und wodurch unter einer un[]zählbaren Menge, die sich darauf geleget h[a]ben, keiner reich, wohl aber die mehresten, w[o] nicht alle, arm und zu Bettlern werden; al[so] ist einem Haus-Wirt nichts sicherers zu r[a]then, als: 1) fleißig zu beten, und 2) sei[ne] Haus- und Berufs-Geschäffte sorgfältig a[b]zuwarten. Wo er dieses thut, so hat er ei[ne] Alchymie gelernet, welche ihm ohne Tiege[l,] Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht übe[r]flüßig, doch so viel er vor sich und die Seinige[n] nöthig hat, wo nicht Gold, doch Goldes wert[h] in seinen Beutel einbringen, und ihme hinge[]gen einen Eckel vor allen andern vergebliche[n] Processen (wie die prätendirten Goldmache[r] ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu mache[n] vermögend seyn wird. Es dienet allhier nach[]gelesen zu werden, was von diesem Worte i[n] dem Philosophischen, wie auch in dem Na[]tur-Lexico weitläuftig und gründlich vorge[]tragen worden.

Alchymille, ist ein Heil-Kraut, hat rund[e] breite sternichte Blätter, so aus zaserigen Wu[r]zeln an rauhen Stengeln wachsen, oben ab[ge]schlagen kleine grüne gelbe Blümlein aus; blü[]het im Majo und Julio, sonderlich wächst es a[n] feuchten Orten und Wiesen. Ist eines d[er] besten Wund-Kräuter, äusserlich und innerli[ch] zu gebrauchen.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, de[n] man in einem ordentlichen Wohn-Zimm[er] entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, un[d] mit einem Geländer absondert, oder gar m[it] Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Ort[es] als eines Schlaf-Gemaches zu bedienen. Vo[n] dessen Anlage und seiner fernern Beschaffenhe[it] s. Mathemat. Lex.

Alet, s. Alten.

Alicanten-Wein, wird in Spanien be[y] der Stadt Alicante, im Königreich Valen[]tia, gebauet, und ist von schwartzer Farb[e,] süsse, etwas dicke und ziemlich starck, [] eine besondere Stärckung des Magen[s,] wenn er mäßig von einer Person gebrauch[t] wird.

Alkekengi, s. Jüden-Kirschen.

Allée, ist ein mit grossen oder kleinen Bä[u]men besetzter, nicht weniger mit Sträucher[n] oder Stauden und Blumen-Gewächsen eing[e]faßter schnurgerader, oder mit seinen beyde[n] Seiten parallel- oder gleich-laufender Lu[st]-Gang oder Spatzier-Weg in- oder ausserha[lb] eines Gartens. Zu denen Garten-Alleen i[st] ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäum[e] d[]

er Castanien-Baum sehr bequem, weil derselbe, wegen seiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanien-Bäume pflegt man Cypressen Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflantzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren lassen. Die Breite der Alleen muß in kleinen Lust-Gärten nicht unter zwölf Fuß seyn, in grossen aber werden dreyßig bis viertzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alleen ausserhalb der Gärten sind die Ahorn-Bäume Rüstern oder Ilmen, sonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur wegen ihres dicken Laubes sehr schatticht, sondern auch wegen ihrer wohlriechenden Blüthe sehr angenehm sind. Die Linden und Rüstern läßt man vorher, ehe man sie in die Allee setzet, ein paar Zoll dick wachsen, darnach werden sie wieder ausgegraben, und eben also abgehauen, daß sie in gleicher Länge aus der Erde heraus stehen, und sodann in schnurgerader Linie hin gepflantzet werden. Es lassen sich im übrigen die Alleen abtheilen, sowohl in Betrachtung des Bodens, wie selbiger nemlich beschaffen, in

Rasen-Alléen, welche auf beyden Seiten mit kleinen Sand-Gängen eingefasset, in der Mitte aber mit Grase bewachsen seyn, welches man von Zeit zu Zeit abgrasen, und gleich halten muß, und in

Sand-Alléen, so nur mit Sande überschüttet, daher sie von dem hervorstechenden Grase immerzu gesäubert, und mit einem eisernen Harcken oder Rechen überzogen werden müssen; Als auch in Ansehung ihrer Lage und Verhältniß gegen einander selbst, als da seyn

Haupt-Alléen, diese gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lust-Platzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung.

Contre-Alléen, werden die beyden kleinen Alléen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allée hinlaufen.

Queer-Alléen, heißt man, welche die Haupt-Alléen mit rechten Winckeln durchschneiden.

Ein mehrers von den Alléen und ihrer Anlage, ja was sonsten darbey ein geschickter Baumeister oder auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematischen Lexico. Sonst lassen auch grosse Herren in denen Wäldern Alléen zur Lust, seinen Aussicht und der Jagt wegen nach der Schnur hauen. Es ist aber dabey ein Wasser-Holtz- und Forstverderb, welcher so viel möglich zu unsern Zeiten zu vermeiden. Am besten ist es, das Land, die Strassen, ingleichen die Gassen der Dörfer und Flecken, ferner die Kirch-Höfe mit Alléen von fruchtbaren oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weissen Maulbeer-Bäumen zu der erwünschten Anlage des Seiden-Baues, zu bepflantzen. Das nützet dem Lande und ersetzt unsern einbrechenden Holtz-Mangel, machet auch das Land schön und angenehm.

Alleluja, s. Sauer-Klee.

Allerley, s. Henne mit allerley.

Allermanns Harnisch, Sieg Wurtz, ist eine Garten-würdige schöne Blume, welche auf denen Schlesischen und Böhmischen Gebirgen nicht selten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurtzel ist rauchlicht, mit einer grossen Menge brauner, oder braun-gelber Fasern, so fast den Haaren gleich kommen, überzogen, aus welcher ein gestreifter, von unten herauf purpurbrauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und einer Ellen hoch wächset. Die Blumen, welche in Glöcklein bestehen, sind roth, auch silberweiß und Leib-farb; die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man sie in den Garten pflantzen will, muß sie nicht tief in das Erdreich gesetzet werden, weil sie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tief im Boden steht. Sie ist gut wider den Krampf, wider das Podagra, ingleichen wider Schlangen- und anderer Thiere Bisse. Die Bergleute und Soldaten schreiben ihr noch mehrere Kräfte zu, welche aber bey andern und verständigen Leuten wenig Glauben haben: Denn sie soll für den bösen Geistern und giftigen Dämpfen in Bergwercken bewahren; Wer sie bey sich trägt, soll durch Schiessen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubisches Vorgeben mehr ist.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, s. Gemeine Güter.

Almanach, dieses Wort ist zusammen gesetzet von den beyden Arabischen Wörtlein Al, so der Artickel der, die, das, heisset, und Manah, welches, wenn es ein Radix, so viel bedeutet, als durch Zählen etwas austheilen, so es aber ein Nomen ist, vor die Austheilung selbst genommen wird. Diesemnach hiesse bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und desselben Zeiten, nicht weniger der himmlischen Zeichen nebst ihren Bewegungen und der daher entstehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und jedermann bekannte sogenannte Calender entsprungen.

Almosen, wird diejenige Gabe genennet, die ein Christlicher Haus-Vater seinem nothdürftigen Nächsten willig mittheilet, in keiner andern Absicht, als eines Theils aus Liebe zu Gott, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheissen hat, wie denn dadurch der beste und beständigste Schatz im Himmel gesammlet werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächsten, dadurch er eben zum Mitleiden wegen seines schlechten Zustandes, und der höchsten Bedürfniß bewogen wird, ihm aus seinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden, es bestehe nun dieses in baarem Gelde, oder andern Stücken, derer er zu Erhaltung seines Lebens, und Bedeckung seiner Blösse nöthig hat.

Almosen-Casse, ist nicht nur eine Christliche, sondern auch wegen der Armen und Dürftigen in einer bürgerlichen Gesellschaft inge-

insgemein und insonderheit in jeder Stadt und jedem Dorfe vor einheimische und fremde wahrhaftig Arme, Dürftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anstalt, da man theils durch Einsammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Gelde in Bereitschaft hat, und solchen von frommen, gewissenhaften, verständigen und sichern Leuten ordentlich mit Unterscheid unter gewisser Aufsicht austheilen, jährlich aber der gesamten Gemeinde sein Rechnung ablegen, oder sonst bekannt machen lässet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Diese Anstalt ist sonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beschwerlichen Haus- und Land-Bettler nöthig, welche man, wenn diese Anstalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet ist, ohnmöglich los werden oder in Aufsicht halten kan. Daher sie den Bettler-Edictis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, ist ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, so nicht zum Lehen gehöret, und von seinem Besitzer, nach dessen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorhero von derselben einzuholenden Consens (wie bey Lehn-Gütern sonsten zu geschehen pflegt) verkaufet, vertestiret, verschencket, oder sonsten veräussert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlassen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann sie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich sind, nicht angehet.

Aloë, ist eines der fürnehmsten und berühmtesten unter denen fremden und ausländischen Garten- und Blumen-Gewächsen, welches viele lange, runde, und mit Gliederweis-gehenden Knospen umgebene Schößlinge hat, so jährlich zwischen den Wurtzeln mit grosser Fruchtbarkeit herfür sprossen, und im April oder May, nachdem die Witterung bequem ist, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflantzet werden. Dieser Vortheil hat die Aloë in Deutschland also vermehret, daß dergleichen fast in allen wohl-eingerichteten Lust-Gärten anzutreffen, und man also nicht mehr nöthig hat, dieselben mit grossen Unkosten, Mühe und Sorgfalt aus fremden Orten bringen zu lassen. Es sind aber derselben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die Americanische Aloë. 2) Die Egyptische Aloë. 3) Die gemeine Griechische Aloë, und 4) die Ost-Indische Aloë.

1) Die Americanische Aloë, so die vornehmste und größte unter allen Gattungen der Aloën, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, spitzige, und am Rande herum mit scharfen Stacheln versehene Blätter, welche rings herum aus der Wurtzel hervor sprossen, voller Saft, und einer bleich-grünen Farbe sind. Man hat ehemalen geglaubet, diese Aloë blühe nur, wann sie hundert Jahre alt sey, daher es gleichsam für ein Wunderwerck gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Alleine man hat nachgehends gelernet, dieselbige durch Kunst und fleißige Wartung in fünf und zwantzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieses Gewächse, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächset geschwinde, und nimmt gleichsam zusehends zu, und gelanget zu einer Höhe von etliche zwantzig bis etliche und dreyßig Füssen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knospen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem sogenannten Häng- oder Kronen-Leuchter in geschickter Ordnung umherstehende Arme, an solchen die Zweige, und an diesen endlich die Blumen hervor kommen. Diese kommen den Tuberosen nicht gar ungleich, sind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, massen, sogleich als die Aloe abgeblühet, erstlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welken, abzusterben, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurtzel sollen die Americaner einen Wein pressen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuser, oder vielmehr Hütten; 2) die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Zasern der Blätter an stat des Flachses, zum Spinnen. Aus der Stange, wann selbige, weil sie noch jung ist, geritzet wird, fliesset ein süsses, und zu trincken taugliches Wasser, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Essig, und durch starckes Einkochen zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man solche in Zucker einmachen.

2) Die Egyptische Aloë, ist der Americanischen in etwas gleich, aber bey weitem nicht so groß: Dann sie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viel schmale Blätter, welche oben gantz zugespitzet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichsam marmeliret, mit allerhand sprencklichten Flecken, auch ziemlich mit Stacheln versehen sind, und gerade über sich in die Höhe stehen. Sie breitet sich bey weitem nicht so sehr aus, wie die Americanische Aloë, sondern bleibet klein, und so sie wohl gewartet wird, so pfleget sie auch viel zeitlicher zu blühen; Dann sie bekommet im achten oder neunten, aufs höchste im zehnden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Iucca gloriosa. Diese ihre Blumen sind gantz besonders subtil, bräunlicht von Farbe, und

Kle

leiner, als die an der Americanischen Aloë. Die Anzahl derselben beläufft sich kaum offt uf zwantzig, nachdem nemlich das gantze Gewächse starck oder schwach ist.

3) Die gemeine Griechische Aloë, kommet der Americanischen zwar in etwas gleich, doch ist sie weit kleiner, hat rundliche Blätter, welche viel bleicher von Ansehen sind, als die Egyptischen, und nicht so grosse Stacheln haben, als die vorhergehenden beyden Gattungen. Ihre Blumen bringet sie offtmals erst im zwantzigsten Jahre, iedoch aber, nachdem die Wartung ist, manchmal eher, und menchmal später.

4) Die Ost-Indische Aloë, ist eine Gattung, fast wie die Egyptische. Ihre Blätter sind den Blättern der grossen Meerzwiebel gleich, fett, ein wenig breit, rund nd unten offen; stehen in etwas von einnder, und sind mit kurtzen Stacheln versehen. Der Stengel ist einer Spanne hoch, und, und in der Mitte etwas röthlicht. An emselben befinden sich viele weisse Blumen, elche aber ohne sonderbaren Geruch sind, nd gemeiniglich nicht über vierzehn Tage auren. Sie blühet bey uns in Deutschland n sechsten und siebenden Jahr, auch offtals später; in Italien und andern warmen ändern aber auch wohl im dritten und vieren Jahr. Wer von diesen Gewächsen eine llständigere Nachricht begehret, kan *D. Christph. Jac. Trews* Beschreibung der *Aloë*, nd das *Supplementum Relationis* von der An. 726 zu Nürnberg verblüheten *Aloë Americana Classi* nachlesen. Er ertheilet sonderlich n dem letzten die Historie dieses Gewächses, ie es nach und nach in Europa bekannter nd vollständiger beschrieben worden, verbesrt viele Irrthümer der berühmtesten Botanicorum, und beschreibet den vielfältigen Nutzen dieser Pflantze sowohl zur Gesundheit, ls auch zur häuslichen Nothdurfft. Was die flege und Wartung dieser oberzählten vier attungen anbetrifft, so will

1) Die Americanische Aloë eine gute lucke-Holtz-Sand- und Maulwurfs-Erde haben, ernächst im Sommer fleißig begossen, und gen den Herbst, wenn sie vorhero wohl geockenet, noch vor Michaelis, in das Gechs-Haus, oder die Winterung, gebracht n: Denn dieses Gewächse muß, wie die eisten Indianischen Gewächse, im Winter ocken und warm stehen. Vor dem May soll an damit nicht wieder in den Garten eilen: an die rauhen Winde können demselben r bald schaden. Sollte es an einem oder m andern Orte anfaulen, so schneidet man as Faule mit einem Oculir-Messer bis auf as Frische heraus, thut heiß-gemachten Sand, sche, oder auch geschabte und heiß-gemachte reide darein, und verbindet den schadhaften latz mit einem trockenen wollenen Lumpen, wird der Fäulung gewehret seyn. Im Somer kan man die ausgeschnittene Stelle, wegen es Regens, auch wohl nach dem Einstreuen it Baum-Wachs bekleiben. Vornemlich ber dienet zu besserm Wachsthum der Aloë, wann man zuweilen die Erde von der Wurzel nimmt, und alsdann die überflüßige und unnütze Wurtzeln beschneidet, welches am füglichsten geschiehet, wann an der Seite des Kastens, darinnen die Aloë stehet, eine Thür ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurtzel wegnehmen kan. Wenn im Majo oder Junio im alten Lichte die untersten Blätter am Stamme, so viel überflüßig gewesen, glatt abgenommen, und auf die Stelle Kreide gestreuet, hernach mit Baum-Wachs verkleibet wird, so soll die Aloë um eine gute Zeit eher zur Blüthe gebracht werden, weil sonsten die Kräfte sich in die grossen überflüßigen Blätter ziehen, wenn aber solche weg, alsdenn müssen sich die Kräfte in den Stamm begeben, welcher dadurch kräftiger zu treiben in den Stand gesetzet wird.

2) Die Egyptische Aloë will eben auf solche Art, wie die Americanische Aloë, gewartet werden.

3) Die gemeine Griechische Aloë aber, kan zwar den Sommer über im Kübel oder Kasten stehen, gegen den Winter aber muß man sie ausnehmen, und in einem warmen Zimmer an einen Balcken oben aufhängen, doch so, daß die Wurtzel oben komme: da wird sie dann ohngefehr drey Wochen lang ihre Farbe zwar verlieren, sich aber bald wieder erholen, so, daß sie gleichsam wieder lebendig wird. Wann der Winter vorbey, muß man sie aufs neue in leichte sandige Erde bringen, sonsten verdirbt sie gar, wenn man lange damit wartet. Einige haben die Gewohnheit, daß sie diese Aloë unten mit Leimen, welcher mit Oel durchknetet worden, oder aber mit einem wollenen in Oel genetzten Lappen beschlagen, und so in eine warme Stube aufhängen.

4) Die Ost-Indianische Aloë kan mit der Americanischen einerley Erdreich haben, und dann im Winter und Sommer eben also gepfleget und gewartet werden. Es ist übrigens in unsern Apothecken das Gummi oder Saft von der Ost-Indianischen Aloë bekannt, welchen wir aber, ohnerachtet man dieses Gewächs bey uns pflantzet, noch nicht von diesen bey uns gepflantzten Aloen bekommen können. Die Indianer aber pressen denselben aus denen Wurtzeln, giessen das dünne ab, und das dicke kochen sie über gelindem Feuer, und also machen sie viererley Gattungen von diesem Gummi: Nemlich 1) Aloë succotrina oder succo citrino similis, davon sie ihren Nahmen, nicht aber von einer erdichteten Insel Succotra hat, so schön braun gläntzend, rein und leicht zerbrechlich ist. 2) Aloë hepatica, oder Hepati similis, so hell und Leber-farbig ist. 3) Caballina, welche unrein, 4) Aloë lucida, die gelb und hell aussiehet, und nicht sehr gebräuchlich ist. Dieser Saft laxiret, treibet die gallichte schleimichte Feuchtigkeit aus, befördert die Monats-Zeit und güldene Ader. Sie wird zu denen meisten Laxier-Pillen gebrauchet. Hellwigs Lexicon.

Aloes-Holtz, so auch Creutz- oder Paradies-Holtz genennet wird. Ehemals war es

es rar. Deswegen sagte man, es wüchse im Paradiese. Allein die Indianer selbst machen es theuer und rar, weil sie es zu ihrem Gottesdienst brauchen. Es ist ein schweres, bitteres, nicht leicht brennendes, schwartzgraues, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Artzney nützliches Holtz.

Alose, Alse, ist ein Piscis anadromus, das ist, ein solcher Fisch, der sich zwar im Meer aufhält, aber aus demselben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu seinem Wachsthum und grossen Verbesserung in die Ströme austritt. Seiner äusserlichen Gestalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, ist aber viel grösser, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weissen Bauch und lichtfarbenen Rücken, eine spitzige Schnautze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und grosse dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse, im May aber nimmt er seinen Rück-Weg, weil er die Donnerwetter nicht soll vertragen können. Ihre Laichzeit ist im Herbst. Sie werden mit Reussen, darein man, in einem Säcklein, mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbsen thut, oder auch durch Hülfe der Music, wovon sie grosse Liebhaber sind, mit Netzen folgender gestalt gefangen: Man stellet nemlich zu der Zeit, da er aus dem Meer in die Flüsse gegangen, ein Netze in dem Strom, wo man dergleichen Fische weiß, über das Netze aber ein Gerüste mit Schellen behängt, welche nach der Bewegung des Wassers ein Geläute von sich geben: Weil nun dieser Fisch solches gerne höret, folglich demselben nachgehet, so geräth er darüber in das Netze und wird gefangen. Er ist zwar kein ungesundes oder unangenehmes, aber ein ziemlich langweiliges Essen, denn er hat sehr viel Gräten. Am besten soll er schmecken, wenn er entweder kurtz abgesotten, trocken aufgesetzt, und mit Wein-Essig begossen: oder, wenn er erstlich ausgenommen, hernach gantz auf einem Rost gebraten, und mit einer sauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Saft, oder mit einer Sauer-Ampfer-Brühe begossen; oder auch, wenn er in eine Pastete geschlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, ward in den vorigen abergläubischen Zeiten, unter unwissenden gemeinen Leuten vor ein besonders Gespenst oder bösen Geist gehalten, der durch Zauberey einem Menschen zugebannet wurde, daß er ihn des Nachts in dem Schlafe oft braun und blau drücke, wie davon alsdenn an gewissen Orten gesagt wird: **Die Trutten oder Hexen haben ihn geritten;** ja man schriebe einem gewissen braungesprengten harten Kiesel-Stein, der so groß, als eine Welsche Nuß, im Kieß oder Sand zuweilen gefunden wird, diese Tugend zu, daß, wenn er an dem Halse und auf blosser Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege geleget werde, der Alp an dergleichen Person keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch solchen Stein den **Alp-Stein** genennet. Allein es sind Fabeln. Dieses nächtliche Drücken ist gantz natürlich, und entstehet daher, wenn man sich kurtz vor dem Schlafengehen mit einer unverdaulichen Speise zu sehr überladen, oder so man sonst nur einen schwachen Magen hat, und mehr gegessen, als derselbe zu verdauen vermögend ist, auch wohl noch darzu im Schlaf auf dem Rücken lieget, da denn bey sogestalten Sachen das Aufblehen des Magens das Zwergfell presset, und das Athemholen hindert, davon eine Beängstigung der Brust, Dämpfung der Stimme, und mithin die Einbildung entstehet, ob werde man von etwas, so auf einem liegt, gedrücket. Auch ist viel und dickes Geblüt daran schuld. Daher lasse man Ader.

Alpen oder Almen, werden an gebirgigen Orten, besonders aber in der Steyermarck, Schweitz, Tyrol rc. diejenigen grossen grasreichen Berge genennet, welche den gantzen Sommer über dem Rind- und andern Viehe zur Weyde dienen, und so wenig, als unsere Anger, abgegraset, oder abgehauen werden dürfen. Daher heisset zu Alp fahren so viel, als das Vieh zu Anfange des Sommers auf das Gebirge (oder die sogenannten Alpen) in die Weyde treiben.

Alphanet, ist eine Art Falcken aus dem Lanier- oder Schwimmer-Geschlechte. Siehe Falck.

Alp-Kraut, s. **Hirsch-Klee.**

Alp-Rancken, s. **Je länger je lieber.**

Alp-Rosen, ist ein Gewächse, welches in der Schweitz auf den Alpen gefunden wird. Es hat steife und dicke Blätter, wie der Buxbaum, welche auch im Winter grün bleiben, aber länglichter als die Buxbaum-Blätter sind. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch, und die Blumen, welche im Junio und Julio hervorkommen, sind klein, und häufig beysammen gesetzt, eines lieblichen Geruchs, und einer schönen licht- oder purpurrothen Farbe. Nach den Blumen folgen bunte Beerlein, wie an dem Spargen, wann er in Saamen schiesset.

Alp-Sanickel, ist ein heilsames Gewächs, welches Blätter wie die Wein-Reben, aber kleiner, runder, und etwas rauh, und schöne auswendig purpur-farbene, und inwendig gelbe mit goldgelben Knopflein staffirte Blumen hat. Man findet auch etliche, die vielfarbene, und etliche, die weisse Blumen tragen. Sie blühen im Majo und Junio, und haben, weil sie noch grün und frisch sind, einen überaus anmuthig, dem Honigseim gleichenden, doch noch etwas lieblichern Geruch, welcher aber, wann sie dürr worden, gantz vergeher. Dieses Gewächse liebet schattichte Orte, da wenig oder gar keine Sonne hinkommt, und ein weisses und kreidigtes Erdreich, hat eine zusammenziehende, zertheilende, trocknende und stopfende Kraft, und ist dahero in allerhand Geschwären und Wunden trefflich zu gebrauchen. Die Blumen werden in frisches süsses Mandel-Oel, und wohl-zeitiges Rosen-Oel, eines so viel als des andern, geleget, eine zeitlang an die Sonne gestellet, und in Gläser

r Schmertzen, als ein Schmertzen-stillendes ...ittel, den leidenden Ort sein laulicht damit schmieren recommendiret.

Alp = Tormentill, siehe Tormentilla Alna.

Alraun, ist eine Pflantze, deren man zweyer... Gattungen hat, nemlich das Männlein ...d das Weiblein. Das Männlein treibet ...eich von der Wurtzel aus seine Blätter, ...lche über einen Fuß lang, in der Mitten ...hr, als einer Hand breit, vornen gegen ... Spitzen zu schmal, glatt, einer dunckel...ünen Farbe, und eines übeln und unange...hmen Geruchs sind. Zwischen denen Blät...rn kommen kurtze Stiele, (denn dieses Ge...chse treibet keinen ordentlichen Stengel) ...f deren ieden ein weisses, auf Purpur-Farb ...lendes und etwas rauhes Blümlein, in Ge...lt einer Glocke stehet, welches ordentlich ... fünff Theile gespalten ist. Sobald die ...lume vorbey, folget derselben ein kleiner, ...nder, fleischiger, und gelblicht = grüner ...pffel, in der Grösse einer Mispel, worin...n etliche weisse, wie kleine Nieren gestal...te Kerne stecken. Die Wurtzel ist lang, ...ck, weißlicht, unterwerts in zwey ziemlich...rcke Aeste gespalten oder getheilt, (welche ... fast das Ansehen geben, als wann sie das ...tere Theil von einem menschlichen Cörper ...rstellte) und mit kurtzen und dünnen Zäser...n, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein ist von der ersten ...t darinnen unterschieden, daß es kleinere, ...mälere, krausere und dunckelere Blätter ...t, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, ...d einen starcken und stinckenden Geruch ha...n; daß seine Blümen viol-blau, und seine ...üchte kleiner, bleicher, und die Saam...örngen kleiner und schwärtzlichter sind. Die ...urtzel ist auswendig schwärtzlicht, inwen...g weiß mit einer dicken Rinde überzogen, ...d zwey = auch dreyspältig in einander ge...trenckt. Das Männlein wächset in Can...a, und das Weiblein wird viel in den ...ulischen Gebirgen gefunden; in unsern ...ndern aber wird es allein in den Gärten ...tgebracht, und liebt gute Erde, und einen ...atten = reichen Ort, hat aber doch kalte ...inde nicht gern, und wird im April gesäet. ...um Artzney = Gebrauch soll sie im Herbst in ...rer besten Vollkommenheit gegraben werden; ...nn die Blätter nunmehro zu verwelcken ...fangen, so schneidet man sie in kleine ...cheiblein, fasset sie an einen Faden, und ...set sie also wohl austrocknen; wiewohl die ...usserste dicke Rinde vom innern höltzernen ...arck abgesondert, zur Artzney am besten ...d gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat ...ne Narcotische, Schlaf = bringende und ...chmertz = stillende Krafft, wird aber ...icht leicht innerlich gebraucht. Aeusserlich ...ienet sie zu den entzündeten, rothen und ...hmertzhafften Augen, mit Eßig gestossen ...d übergelegt, vertreibt die Rose oder das ...othlauff, so ist sie auch gut vor harte Ge...wülste, verhärtete Miltz, Kröpffe, Beu..., Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlaffs. Ausser diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbsten, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Christlichen und vernünfftigen Haus = Vater treu = meinend zu warnen nicht unterlassen können. Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen = lose Landstreicher gefunden, welche die Bryonien = oder Zaun-Rüben = Wurtz, wie eine Alraun = Wurtz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber die Wurtzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, diese Wurtzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachgehends, bis ersterwehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurtzel wieder ausgegraben, die kleine Zäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitzten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männgen seye, verkauffen, wodurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündlichen und sträflichen Aberglauben stürtzen, und machen, daß sie ihr Vertrauen von Gott ab, und auf ein Teufels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mithin sich dadurch in die gröste Seelen = Gefahr bringen.

Alse, siehe Alose.

Alsnack, ist ein wildes Kraut, wächst an feuchten Orten um die Erlen-Stöcke, und ist ein Pest-Kraut.

Alster, siehe Elster.

Altane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu setzen pflegt. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen kupffernen Boden, und legt einen breternen drüber, welche beyde abschüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf dem Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, siehe Gueridons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Döbel, Elten, oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsmen oder Brächsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenige

jenige, so in weichem sumpfigten Wasser gefangen werden, da hingegen die, so in frischen Wassern stehen, von annehmlicherm Geschmack sind, fürnemlich aber, wenn sie gebraten werden. Sie haben breitliche silberfarbene Schuppen, grosse Köpffe und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn sind roth, und an den Enden braun-blau; ihr Fleisch aber ist fett und gantz weich, zumahl aber sind sie im Herbst am fettesten. Man findet sie in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen; doch hat man sie in den ersten nicht gerne, wenn Karpffen darneben zu stehen kommen: denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das Ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laich-Zeit ist im Majo und Junio. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, sich von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nährende, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirschen am Angel, auch mit grossen Netzen, Garn-Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas besonders: Denn wenn er gebacken oder gebraten werden soll, so muß man ihn gewöhnlicher massen reissen, sauber schuppen, über den gantzen Fisch Kerben schneiden, so er gebraten werden soll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einsaltzen, und in dem Saltze, damit solches wohl ein- oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen lassen, hernach das Saltz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, gantz trocken mit der Hand abstreiffen, und folglich, wie sichs gehöret, backen oder braten, wie solches unter diesen beyden Wörtern angewiesen werden soll. Wann man ihn aber sieden soll, muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fische, in siedend heisses, sondern in kaltes Wasser werffen, und mit solchem zugleich auffsieden. So bald dieselben gahr gesotten, legt man sie auf eine Schüssel, geußt zergangene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streuet man grüne gehackte Petersilie und Muscaten-Blüthen darüber, so ist dieser Fisch völlig zubereitet.

Alter, ist, im weitläufftigem Verstande genommen, diejenige Dauer oder Währe, so die Natur so wohl in Menschen und Thiere, als auch in Bäume und andere leblose Dinge geleget, deren Jahre nach einer gewissen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eigentlich aber wird dieses Wort von der verflossenen Zeit genommen, die ein Mensch überlebet hat, und in gewisse besondere Stuffen oder Classen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menschlichen Alters diese die bekannteste, darinnen man von zehen zu zehen Jahren fortgehet, und bis auf hundert zählet, nach dem bekannten Ausspruch: Zehen Jahr ein Kind; Zwantzig Jahr ein Jüngling; Dreyßig Jahr ein Mann; Viertzig Jahr wohlgethan; Funffzig Jahr stille stahn; Sechzig Jahr gehts Alter an; Siebenzig Jahr ein Greiß; Achtzig Jahr nimmer weiß; Neunzig Jahr der Kinder Spott; Hundert Jahr genade GOtt. Sonsten aber wird es auch anders eingetheilet: 1) Die Kinder-Jahre bis ins 5-7; 2) die Knabenschafft bis ins 12-14; 3) die Jünglingschafft bis ins 18-21 und 25 Jahr; 4) Jungmannschafft oder Jugend bis ins 35; 5) das rechte Männliche Alter bis ins 50; 6) das angehende Alter bis ins 60; 7) das Greisen-Alter bis zum Tode. In diesem Verstande betrachtet man das Alter in Ansehung der menschlichen Kräffte und seiner Geschicklichkeit zu Geschäfften, als ein Kind und einen sehr jungen, oder als einen Menschen, der im blühenden, besten, angehenden, abnehmenden und abgelebten Alter stehet, worauf man in der Wirtschafft bey dem Gesinde und bey seinem Vornehmen sehr zu sehen hat. Was im übrigen von dem Alter der Thiere zu sagen, und woran man dasselbe ohngefehr wahrnehmen könne, ist bey der Erklärung einer jeden Art mit angeführet worden. Denn es kommt in der Viehzucht viel auf die Beobachtung des Alters an. Ja bey dem Getraide und Bäumen sind viele Wirtschaffts-Regeln, die sich aufs Alter beziehen.

Alt-Fisch, ist ein ziemlich grosser Fisch, und gut zum braten, nur in der Laich-Zeit nicht, so der Brach-Monat und May ist. Er schwimmt immer tieff und fängt Mücken und Ungezieser.

Althee, **Eibisch**, **weisse Pappeln**, ist ein Gewächse, welches denen Pappeln ziemlich gleich kommt, und dahero vor ein Geschlechte derselben gehalten wird. Es hat viele lange, Daumens-dicke, zähe und inwendig weisse Wurtzeln, welche drey bis vier Fuß hohe, runde, rauhe und hohle Stengel treiben, woran wechsels-weise wolligte, zerkerbte und weißlichte Blätter stehen, so den ordentlichen Pappel-Blättern gleich kommen, nur daß sie länger sind. Die Blumen sind leib-farb, und denen ordentlichen Pappel-Blumen gleich, nur, daß sie kleiner sind, bekommen auch solche Saamen-Häuslein, wie die Pappeln. Der Saame wird im Herbst, das Kraut und die Wurtzel aber im Frühling gesammlet. Es stehet gerne an fetten und feuchten Orten, und treibet jährlich frische Schosse von der Wurtzel. Die Stengel, welche man den Sommer über an Pfäle hefften muß, schneidet man gegen den Winter, ehe sie gar abdorren, bis auf die Erden weg, und bedeckt sie mit Stroh oder Tannen-Reisig. Von diesem Gewächse werden Blätter, Blumen, Wurtzel und Saamen in der Medicin gebraucht, es kommt auch unter viele Vieh-Artzneyen, weswegen es ein Haus-Vater nothwendig in seinem Garten haben soll.

Amaranten, sonsten auch Sammet-Blumen und Tausendschön genennet, sind angenehme Blumen, welche in denen Lust-Gärten so wohl in Blumen-Stücken, als

ich, was die kleinere und seltenere Arten derselben betrifft, in Blumen-Töpffen unterhalten werden. Sie sind, so wohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Aehre auswachsen; ingleichen der einfache von dunckel-rother oder gantz grüner Farbe. 2) Der Amarant, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Aehren aber Büschel-weise beysammen stehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büschel-weise wachsenden Aehren. 4) Der Amarant mit dem gecrönten Busche oder Hahnenkamme, welcher, wie die schönste Carmesin-rothe Seide anzusehen, auch eine besondere Art derselben grün oder gelblicht von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kölblein Rosen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; bräunlicht und purpur-farb: oder grün und gelb durch einander vermischt sind. Man hat noch eine gantz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und diese letztere Arten sehen überaus schön, werden auch meist in Blumen-Töpffen gesäet, weil sie durchaus keine Kälte vertragen können, sondern so bald sie gefrieren, oder nur starck bereiffet werden, nicht anders anzusehen sind, als ob man sie aus heissem Wasser gezogen hätte, und folglich verderben. Diesen ist noch beyzuzählen, 6) die überaus liebliche Art, so gelb, roth und grün von Farbe, und daher der dreyfärbige Amarant oder Papagoyen-Feder genennet wird; weil er sehr zart, muß man ihn absonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieser Blumen, so sie wohl ziemlich lang, und bis es fast kalt zu werden beginnet, dauret, indeme immerzu neue Aehren hervor schossen, währet sie doch nur selbiges Jahr durch, da die Pflantzen verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeuget werden müssen. Weil aber der Saame bey uns gar späte, und also gemeiniglich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget, wo er nicht frühzeitig gesäet wird, so ist am besten, man säe solchen im Februario oder Martio bey vollem Mond-Schein in gutes und starckes Erdreich, in die Mistbeete; aus welchen sie nachgehends, wann sie zum Verpflantzen starck genug worden, weiter versetzet werden, und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht, als eine einzige Pflantze, oder, wenn er groß, aufs höchste zwo. Sie wollen bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn, und erfordern einen Sonnenreichen Platz, wenn anderst der Saame zeitigen solle; Falls man aber bey herannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alsdenn kan man die Pflantze samt dem Topff in ein warmes Zimmer tragen, und versuchen, ob der Saamen nicht noch erfolge; oder aber, so die Saam-Körner zwar vorhanden, aber annoch weiß, und nicht in etwas gefärbet sind, die gantze Pflantze mit einander abschneiden, und selbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhängen, so eilet die aufsteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denselben, daß er wieder eingesäet, und das Gewächse davon fortgepflantzet werden kan. Ausser obgedachten Arten findet man auch eine ausländische, welche der

Amarant mit Beeren genennet wird, weilen er bey heisser Sommer- und warmer Herbst-Zeit reiffe Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden ist, als wovon dieses Gewächse anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und safftige Wurtzel, welche jährlich viele grosse und hohle Stengel treibt, die sich in drey Zweige, und deren ieder wieder in drey, und diese bisweilen nochmahls also zertheilen. Mitten zwischen den Zweigen kommen die Blumen Büschelweise hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach schwärtzlich, und voll eines purpur-farbenen Safftes sind, in welchem der Saamen enthalten. Man stecket solchen im April bey zunehmendem Monden in eine luckere und etwas sandigte Erde, und zwar nur einzeln, weilen die Pflantze groß und starck wird, mithin viel Raum einnimmet. Diese will von der Sonnen wohl beschienen, und des Sommers fleißig begossen, auch, weil sie über Winters nicht wohl im Lande dauren kan, nachdeme vorhero der Stengel weggeschnitten, im Herbst vor einfallender Kälte in einen Kasten gepflantzet, und den Winter über bey andern ausländischen Gewächsen verwahret seyn. Man muß sie aber des Winters wenig, oder gar nicht begiessen, weil sie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der mehreste Frost vorbey, wird die Wurtzel wieder ins Land gesetzet, und kan also dieselbe solchergestalt etliche Jahr conserviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, ist eine Art grosser, runder und gantz rother Kirschen, welche kurtze Stiele haben, und eines guten Geschmacks sind, und daher zum dörren, einmachen, ja zu einer Artzney vor allen andern Arten der Kirschen geschickt und dienlich. Hier wollen wir nur gedencken, wie solche einzumachen, und in hitzigen Kranckheiten als eine Hertzstärckung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar gestossen, solcher aufgeschnittenen und von den Kernen befreyten Kirschen 3 Pfund, thut beydes in einen meßingenen Kessel, setzt es aufs Feuer, und lasset es zu rechter Dicke einsieden, so könnet ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß giessen, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe Kirschen.

Ambeer-Kraut, Mastich-Kraut, ist ein ausländisches Kräutlein, welches bey uns in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Dieses holtzige, viel-ästige, und klein-blätterige Gewächse, ist fast wie der Majoran, ohne, daß seine Blätter spitziger, kleiner und härter seyn, also, daß es fast noch eher dem äusserlichen Ansehen nach mit dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bittern Geschmack, und einen starken, strengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen sehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Müntze. Ist einer hitzigen trockenen Natur, und kan dahero zu allen kalten Flüssen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebrauchet werden. Es stärcket das Haupt und den Magen, und widerstehet dem Gifft, daher man seine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurtzeln fortgepflantzet, weil aber solche sehr holtzig sind, kan man Zweiglein abbrechen, und solche im April im zunehmenden Monde spannen-weise von einander, in gute, mit Kuh-Mist vermengte Erde setzen, solche zugleich fest eindrucken, und wider die Sonne ihnen so lange einen Schirm bereiten, bis sie anfangen zu treiben. Woferne Mangel am Regen, müssen sie täglich begossen werden, so wachsen sie den Sommer über ziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet sie mit ihren angesetzten Wurtzeln aus dem Lande, Beete oder Kasten, darein ihr sie erst gestecket, und pflantzet sie in kleine Gefässe, und bringet sie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltet sie daselbst trocken, denn von der Feuchte verdirbt sie.

Ambra, ist ein wohl-riechendes, den Kopff stärckendes Hartz oder Gummi, das mehrentheils aus Ost-Indien zu uns überbracht wird. Es lässet sich dieses in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moschudirte eintheilen. Die erste ist dreyerley Geschlechtes, nemlich gold-gelb, so die beste, welcher sich das Frauen-Volck zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelées nimmt, um selbige dadurch desto beliebter zu machen, so aber nicht eines ieden Natur anständig, denn es giebt einige, denen dergleichen starcker und etwas eckele Geruch gantz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, so etwas geringer; und denn die schwartz-farbige, so die schlechteste. Woher die Ambra ihren Ursprung habe, davon sind die Meynungen der Gelehrten sehr unterschieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Loniceri* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgelesen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moschus facititius, ist von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl zu ieglicher Composition Bisam oder Zibet, die übrigen Ingredientien sind Muscat-Nüsse und Blumen, Zimmet-Rinden, Negelein, Spicanart- und Rosen-Wasser, oder andere dergleichen Species.

Ambrosin-Mandeln, ist die beste Sorte der süssen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten Mandeln.

Ameise, ist ein bekanntes kleines Ungezieser, bräunlicher, dunckel-brauner oder schwartzer Farbe, so in grosser Menge beysammen wohnet. Sie machen ihr Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke, etliche tragen in Gärten und Wiesen grosse Hauffen zusammen, und etliche bauen, ohne einen Aufwurff zu mac[hen,] unter die Erde. Obwohlen nun dieses T[hier-]lein ein gutes Vorbild der Emsigkeit und e[iner] wohl eingerichteten Oeconomie ist, so s[ucht] man sie doch, weil sie sich nicht nur an de[nen] Bäumen, neu-gepfropfften Reisern, Fr[üch-]ten und Blumen, sondern auch an denen [Bie-]nen-Stöcken zu vergreiffen unterstehen, [und] immerzu sich vermehren, auf allerhand A[rt] hinzurichten, oder von denen Bäumen a[bzu-]halten. Sie gäntzlich zu vertilgen, ist das [be-]ste Mittel, wenn man ihre Hauffen im Fr[üh-]ling und Herbst bey nassem Wetter niederst[ößet] und einstampffen lässet, und solches, so offt [sie] sich wieder spüren lassen, wiederholet; O[der] wenn man das Kraut, Wolffsmilch, in W[as-]ser kochet, und dieses nachgehends in ihre [Ne-]ster giesset, falls nemlich selbige an einem [sol-]chen Orte vorhanden, da dergleichen scha[rfe] Mittel ohne Schaden der Gewächse können [ge-]brauchet werden. Oder: man setzt bey kühl[em] Wetter junge Hüner unter einem Hüner-K[orbe] über einen Ameis-Hauffen zu der Zeit, w[enn] die Ameisen ihre Eyer haben, so fressen [die] Hünlein beydes die Ameisen und die Eyer h[in-]weg. Wann diese Ungezieser dem Blum[en-]Werck, und andern in Töpffen befindlich[en] Gewächsen keinen Schaden zufügen sollen, so [ist] rathsam, daß alle solche Geschirre unten her[um] mit einem hohlen Rande formiret werden, d[ar-]innen sich das Regen-Wasser, oder auch d[as] Wasser vom Begiessen halten, und den Am[ei-]sen das Aufsteigen verbieten möge. Dergl[ei-]chen Invention kan man auch bey jungen Bä[um-]men, die man etwan vor andern liebt, anbri[n-]gen, wenn man nemlich vom Töpffer solc[he] halbe Schalen, die nach denen Bäumlein fo[r-]miret, mit Fleiß verfertigen lässet, solche u[m] den Stamm herum zusammen leget, die Fuge[n] und das untere Theil mit Leimen verschmiere[t,] und sodann Wasser hinein giesset, so wird so[l-]ches die Ameisen besser, als vielleicht ein ande[res] Mittel abhalten. Doch sind die Stroh-Kräntz[e,] wenn sie mit Theer oder Wagenschmiere b[e-]strichen werden, auch ein gutes Mittel, wen[n] man es nicht achtet, daß sie unflätig scheinen [und] auch öffters verneuret werden müssen. Wen[n] die Ameisen die Wurtzeln derer Bäume an[-]greiffen, so räume man bey Zeiten dazu, un[d] nehme ein wenig Wasser mit Brantewein ge[-]mischet, rühre Rus aus der Feuer-Mäuer da[r-]ein, und schütte solches dabey, so werden [sie] sich bald verlieren. Wenn sie unter denen Jo[-]hannes- und Stachelbeer- oder andern Strä[u-]chern einnisten, allwo sie hart zu vertreiben, [so] lege man drey oder vier enghalsigte, dabey ab[er] weitbäuchigte Gläser, darinnen ein wenig Ho[-]nig sey, des Abends hinein, so werden sie hauf[-]fen-weise darein kriechen, und alsdann er[-]säufft werden können. Die grossen Ameisen, so sich in denen Fichten-Tannen und Kiefern-Wäldern aufhalten, tragen ein Hartz in ihr[e] Hauffen zusammen, welches Waldrauch ge[-]nennet, und von vielen an stat des Mastix ge[-]brauchet, von Einfältigen aber gar mit dem Weyrauch verwirret wird, so doch gantz wa[s] anders ist, wovon unten nachzusehen seyn wird.

Di[e]

die Art, solchen Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, ist folgende: Man fasset nach Martini, wann sich die Ameisen in ihre Hauffen einlegen, das mittlere aus den Hauffen in einen Sack, drehet denselben etliche mahl schnell herum, so werden die Ameisen würblich oder dürmisch, daß man sie leicht tödten kan: nach diesem muß man das grobe Holtz davon lesen und das überbliebene in ein Sieb thun, hierauf eine Wanne, oder ander grosses Gefäß mit Wasser anfüllen, und das gantze Sieb mit dem Waldrauch und übrigen Holtz-Geniste hinein setzen, so fällt der Waldrauch bald zu Boden, und schwimmet das übrige Holtz-Werck und Mist, was von dem Ameis-Hauffen gekommen ist, über sich auf dem Wasser, welches abgeschöpffet, der unten-liegende Waldrauch aber hernach getrocknet wird. Diese Ameisen sind auch gegen die Erd-Flöhe und Raupen zu brauchen. Der Nutzen der Ameisen ist auch in der Artzeney vortrefflich. Denn sie haben eine erwärmende und trocknende Krafft, und ihr säuerlicher Geruch ist eine sonderbare Erquickung der Lebens-Geister. Die Ameis-Hauffen werden nebst allen darinnen befindlichen Ameisen und Eyern zu Bädern gebraucht, und in der Gicht und Glieder-Lähmungen sehr nützbar befunden. Die Eyer sind ein Futter vor verschiedene Vögel, deswegen sammlet man selbige und bringt sie zu Marckte. Der aus den Ameisen gezogene Spiritus dienet wider die Wassersucht, Scharbock, übles Gehör ꝛc. und das Ameisen-Oel wird äusserlich und sonderlich zu den Augen gebraucht.

Ameis-Hauffen, ist ein gemeiniglich etwas erhöheter Ort, in Gärten, Wäldern und Wiesen, worinnen die Ameisen ihren Aufenthalt, und gleichwie in einer Stadt, ihre besondern Gassen, Vorraths-Kammern, Wohn-Zimmer, Mist-Stäten und andere Bequemlichkeiten haben. Solche zu ruiniren, muß man im Februario und Martio, auch im Herbste im October und November bey feuchtem und kalten Wetter im Neumonden, dieselben mit grossen höltzernen Schlegeln und Stempeln fest zusammen stossen und einstampffen, und zwar entweder gantz früh vor der Sonnen Aufgang, oder Abends, nachdem dieselbe untergegangen ist, denn zu solcher Zeit sind die Ameisen fein beysammen, und können also desto besser vertilget werden.

Americanische Aloë, siehe Aloë.

Americanische Himbeere, siehe Himbeere.

Americanischer Jasmin, siehe Jasmin.

Amidon, Ammelmehl, siehe Stärcke.

Amme, ist eine Mutter, die nicht ihr eigenes Kind, sondern ein fremdes um einen gewissen Lohn, mit ihren Brüsten zu säugen oder zu stillen pfleget.

Ammern, siehe Kirschen und Amarellen.

Ammey, oder

Ammi, ist eine Pflantze, welche mit einer kleinen, dünnen, weissen Wurtzel versehen ist. Ihre Blätter sind zart, denen Blättern des Mohren-Kümmels fast gleich, nur, daß sie so wohl als der Stengel und das Crönlein mit seinen weissen Blumen, schmäler und kleiner sind. Der Saame ist sehr klein, schwartzgrauer Farbe, eines scharffen Geschmacks, mit einer Bitterkeit vermischt, an Gestalt dem Kümmel und an Geruch dem Thymian gleich. Dieser Saamen ist erstlich aus Egypten zu uns gebracht, u. von demselben nachgehends in unsern Gärten gesäet und gepflantzet worden. Er begehret einen guten, wohl durchgearbeiteten, fetten und wohlgedüngten Grund und muß im Monat Martio bis zu Ende des Aprils gesäet, auch so er anfänget aufzugehen, offtermahls mit laulichtem Wasser begossen werden. Ausser diesem wahren Ammi-Kraut hat man noch zwey Geschlechter, welche demselben an äusserlicher Gestalt, Krafft und Wirckung fast allerdings gleich kommen. Das erstere hat eine dickere Wurtzel, als das vorher beschriebene, sie ist weiß, und hat viele kleine Zäserlein. Die Blätter sind lang, und tieff zerkerbt, wie die Pastinac-Blätter. Der Stengel ist rund, grün und kleiner, denn des Pastinacs, mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aestlein. Am obern Theil derselben bringt es kleine Dolden oder Crönlein, mit vielen weissen und kleinen gesternten Blümlein; nachdem dieselben abfallen, folget ein kleiner Saamen, so eines scharffen und bittern Geschmacks, fast wie der Pfeffer und eines lieblichen Geruchs. Dieses Gewächse, welches bey uns in denen Gärten gezeuget wird, ist besser aufzubringen, als das erste und wahre Ammi, und pflantzt sich alle Jahre selbst fort, von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geschlecht hat eine dichte, weisse, und eines kleinen Fingers dicke, und mit ein wenig Zäserlein behängte Wurtzel, die Blätter sind wie des Wiesen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweiglein und Neben-Aestlein mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen ist dem Petersilien-Saamen gleich, ist aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geschmacks, und lieblichen Würtz-Geruchs. Dieses Kraut wächset von sich selbst in Candia, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, so unter die vier erwärmende kleine Saamen gezählet wird, giebt nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fisch- und Fleisch-Speisen, welche er lieblich und wohlgeschmackt macht, sondern er hat auch einen trefflichen Nutzen in der Artzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch-Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Biß giftiger Thiere, und soll sonsten noch besondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, ist eine Art Nacht-Schatten, so sonsten auch Solanum Fruticosum genennet wird. Siehe Nacht-Schatten.

Ammoniac, ein Gummi, so aus einem Baume gleiches Nahmens flüsset.

Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Amsel, ist ein Nahme, welchen vielerley Arten

Arten Vögel tragen, nemlich: die Schwartz-Amsel; Meer-Amsel; Stein-Amsel und Wasser-Amsel.

Die Schwartz-Amsel, ist ohngefehr so groß als ein Ziemer oder Dressel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärtzer, als ein Weiblein, hat einen langen, spitzigen und dünnen Schnabel von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr schwärtzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwartz nennen, weilen die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunckel-braunen untermischt sind, und das schwartze überall gantz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe so gläntzend-schwartz ist, daß ein Raab nicht schwärtzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch ist derselbe nicht gantz gelb, sondern behält Flecken, gleich als ob es sich mit Koth beschmieret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in denen dicksten Gebüschen, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles- Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Ebereschen-Beeren seine Nahrung; im Kefig aber, wo er alles, so gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer sind grün und röthlicht gesprengt. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Krammets-Vögel, in Hauffen oder grossen Schaaren beysammen, doch bleiben derselben, wiewohl in geringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit allhier, und suchen meist an denen Wassern und Quellen ihre Nahrung. Es ist aber so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieses merckwürdig; daß den Winter über fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am besten mit Donen und Leim-Stangen fangen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige streicht, eine Amsel, aber nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken lässet, sondern gantz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Es soll dieser Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Hölzern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohem Wildpret mercket, derselbe ohne Aufhören zu schrippen und zu rufen pflege, wornach sich der Weydemann offtmahls richten, und dieses wahrnehmen könne. Die

Meer-Amsel, welcher auch einige den Nahmen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas grösser als die Schwartz-Amsel, schwartz-grauer Farbe mit etwas wenig weiß eingesprenget, und eine weisse Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbst- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch ist sein Strich nicht leicht über vier Tage: er ziehet auf starcken Flügen, und ist auf dem Herde als ein sehr tummer Vogel leicht zu fangen. Daß er aber dieses Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann er bey dem Rücken einer etwan unversehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Hölzer setzet, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertig macht, wartet, alsdann aber wieder einfället und sich zum andern mahl berücken lässet. Die Meer-Amseln sind sonst von ungemeiner Fettigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vögeln vorgehen. Die

Stein-Amsel oder auch Gold-Amsel, ist in der Grösse und Gestalt, wie der Weinrauch- oder Kirsch-Vogel, welcher auch von einigen Pirolt, ingleichen Bierhold oder Wittewohl genennet wird, vom Kopff an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber ziegel-roth mit kleinen weissen Federlein eingesprenget, und einem rothen Schwantz; an dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braun, mit etwas weiß-geschimmelten Federn, und von Füssen als eine Wein-Drossel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieser Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwantz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürme und Weinbeere, und brütet gemeiniglich vier Junge aus, ziehet auch Herbst-Zeit, wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die Wasser-Vögel, und wird die

Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwartz mit unvermerckten Sprenckeln, unter der Kehle aber gantz weiß, und bringet ihre, in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasser-Würmern und Schnecken, welche sie auch Winters-Zeit (denn sie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen, und in der größten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erstlich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein ieder seinem Beruff und seinem ihm erwählten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach ist das Amt eines treuen Haushalters, daß er seine Haushaltung in Gottesfurcht zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anstelle; keinen Betrug noch Hinterlist auch bey der besten Gelegenheit ausübe, und alles sorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen schaffen, seinem Nächsten aber auch zugleich keinen Schaden bringen könne. Zum andern heißt auch Amt ein Fürstlich-Gräflich- oder anderes Herrschafftliches Land-Gut mit seinem gantzen Amts-Bezirck an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Fischereyen, Mühlen, Kalck- Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Vorwercken, einzelnen

Häu-

äusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehnden und Amtsässigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weise gesetzet ist. Die Länder werden in solche Aemter eingetheilet, als welche Eintheilung der Länder von denen ehemahligen Grafschafften, die in solche Gauen, pagos und Aemter eingetheilet waren, und ihren Grafen über sich hatten, ihren Ursprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrschafftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme ist, so genennet. Zu einem solchen Amte werden Amt-Leute, Amtschösser, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Kästner und dergleichen Bediente gesetzet. Die Aemter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Aemter, Kreis-Aemter, Küchen-Aemter und Aemter an sich unterschieden. Es sind dieselben theils Domainen- theils Patrimonial-Aemter. Man sehe die Aemter-Tabelle in Seckendorffs Fürsten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Pertinentien mehr wissen will. Die Amthirerey erfordert einen gantzen Mann in der Wirtschafft, Policey-Wissenschafft und im Justitz-Wesen. Vom Amthieren aber kan man **Grupens** gründliche Information von Amts-Verrichtungen und Rechnungen, ingleichen **Döplers** Rechnungs-Beamten nachschlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben so viel gewesen,

Amtschösser, heißt man denjenigen, welcher von einer Herrschafft einem gantzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Vorwercke, Holtzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen und dergleichen gehörig, vorgesetzet ist, um so wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomischen oder Hauswirthschafftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principalen Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Was solchemnach eines Amtmanns oder Amtschössers, in so ferne nemlich derselbe das Haupt einer Landwirthschafft ist, Gebühr und Amt in der Haushaltung seye, solches kan unter dem Wort **Haushalter** des mehrern nachgelesen werden. So verdienet auch davon des Casp. Jugelii *Oeconomia* in 4to An. 1704 nachgeschlagen zu werden.

Amts-Schreiber, ist ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die fixen Geld- und Getreide-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anaasen oder anätzen, heißt, einen Wolff oder Fuchs mit einem todten Aas an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder schiessen will, hinzugewöhnen.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreissen, oder umhacken, und zu Frucht-Felde machen.

Anbauen, eine wüste Stelle, Dorff oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern versehen, welche letztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschafft schuldigen Gefällen und Oneribus befreyet sind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Wasser an einem Orte ein Stücke Landes abreisset, und selbiges anderswo wieder ansetzet. Man pflegt auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starcke eingeschlagene Pfähle eingeflochten, ja gantze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauen werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort **Einbau** bessere Nachricht geben wird.

Anbeissen, sagt man, wann der Fuchs oder Wolff das Luder, oder die Fische den Köder an der Angel anfressen.

Anbinden, ist eine Garten-Arbeit, welche alle schwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit sie feste stehen, und von der Gewalt hefftiger Winde nicht beschädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Grösse des Baumes oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflantzen, so in Gefässen stehen, stecket man nur Stäbe, und befestiget sie mit einem Bindfaden, iedoch besser mit Bast, oder sonst mit einem Bande, das nicht einschneidet; Zu den gepfropfften Stämmen aber, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beginnen, werden sechs oder sieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm gesetzet. Diese Pfähle kan man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holtz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauren. Das Anbinden aber muß niemals so starck geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wann das Band glatt anlieget, und also die Bewegung der Wurtzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachsendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: iedoch kan man den Einschnitt der Wiede oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Bast von einem andern Baum, oder ein Büschelein Baum-Moos oder Gras zwischen das Band und die Rinde legt. Und dieweil bey uns die meisten Ungewitter aus Westen oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Osten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese Pfähle westwärts zu besserm Widerstand einstecke, so stehen die Bäume fest und fein gerade.

Anblasen, geschiehet, wann das Jagen angehet, Abblasen aber, wann das Jagen zu Ende gegangen ist.

Anbohren, heißt, wann die Zimmer-Leute und Holtz-Händler einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer, wel-

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, probiren, ob ein Baum anbrüchig, eiß-klüfftig, faul oder hohl seye, welches sie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Spähne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieses Anbohren von den Forst-Bedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermacht werden kan, daß solches nicht leicht in acht zu nehmen ist.

Anbohren, ist auch bey den Böttichern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Weinfaß ein Zapffen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens-Art gesagt, von einem irdenen oder gläsernen Gefäß, darein Geträncke gefüllet ist, und man den Anfang machet, daraus einzuschencken. Es ist demnach eben so viel als bey einem Faß das Anzapffen oder Aufthun, da nemlich zu allererst der Hahn eingesteckt, und das Geträncke daraus weggegeben wird: Also heisset, in dem Flaschen-Futter ist nunmehr die letzte Flasche Wein angebrochen.

Anbrennen, heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelst etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holtz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein schlechtes und verwahrlostes Feld, Teich oder gantzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig seyn, heißt, wann das Schaaf- Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, ist eine Art Sardellen, davon die besten unter Sardinien in dem Mittelländischen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingesaltzen zu uns heraus schicket.

Ancken, also nennen die Schweitzer in ihrem Lande die Butter, daher sagen sie das Ancken-Faß, an stat das Butter-Faß u. s. f.

Ancker, heissen bey dem Bau-Wesen, wegen ihrer Eigenschafft diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden, und hervor schiessen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müssen. Diese Eisen, womit die Mauern verancket werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände von mancherley Form.

Andere Art, siehe Arten.

Andorn, ist ein Gewächse, dessen man dreyerley Haupt Geschlechte hat, nemlich: 1) den weissen; 2) den schwartzen; und 3) den riechenden. 1) Des weissen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weisse Andorn, ist eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran stehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weisse und runtzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geschmackes sind. Die weissen Blumen stehen in stachlichten Gehäusen rings um den Stengel schicht-weise über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen schwartzen, runden und rauhen Saamen. Die Wurtzel ist hart, und in viele Zasern zertheilet. Dieser Andorn wächset gerne auf ungebaueten Orten, um alte Mauern, an Zäunen rc. wird aber auch in denen Gärten gepflantzet. Der Oesterreichische weisse Andorn wächset höher als der gemeine, die Blätter sind schmäler, sonsten ist er ihm ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candische weisse Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein versehenen Stengel. Die Blätter sind länger, schmäler, und ein wenig zerkerbt, die Blumen aber kleiner, als am gemeinen, jedoch eines lieblichen Geruchs. Die Blätter des gemeinen Andorns werden allein gebraucht, und sollen im Junio gesammlet werden. Er hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, und wird dahero wider die Verstopffungen der Lunge, Leber, des Miltzes und der Mutter gebrauchet. Der von den Blättern mit Honig abgekochte Tranck hilfft für den kurtzen Athem, macht Auswerffen, schärfft das Gesichte, und treibet die After-Geburt; der Safft davon mit Rosen-Oel in die Ohren geträufft, lindert und legt ihre Schmertzen. Die Blätter in Lauge gethan ist ein gutes Mittel wider die bösen Köpffe. 2) Der schwartze Andorn hat viereckigte schwartze und rauhe Stengel; Die Blätter sind denen weissen Andorn-Blättern gleich, aber noch grösser und mehr zerkerbt, ein wenig rund, haarig, schwartz, und eines unangenehmen stinckenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen stehen um den Stengel rings umher, wie Rädlein. Nach der Blüthe findet man einen schwartzen, langen und dreyeckigten Saamen, je zwey oder drey in einem stachlichten Häuslein, nicht grösser, als der Agley-Saamen. Er wächset gerne an den Wegen, Zäunen, Feldern und alten Gebäuden, und wird in der Artzney selten, absonderlich aber wegen seines starcken und üblen Geruchs gar nicht inwendig gebraucht. 3) Des riechenden Andorns sind etliche Geschlechte bekannt, als: Der Deutsche grosse Feld-Andorn, hat eine zäserichte Wurtzel, die fast Fingers-dicke wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen sich den gemeinen Andorn-Blättern, allein sie sind länger und gantz wollicht. Er bekommet einen viereckigten rauhen Stengel, aus dessen Absätzen oder Gewerben gemeiniglich purpur-farbene, selten aber weisse Blumen herfür kommen, gleichsam wie eine Aehre oben hinaus stehen. Der Saame ist rund, wie der Kapp-Saamen und schwärtzlicht; das gantze Gewächs riecht wohl, und hat eben die Tugenden, als der gemeine weisse Andorn hat. Uiber diese vorhererzählte Arten finden sich noch: Der Italiänische kleine Feld-Andorn. Der Candische Feld-Andorn. Der riechende Berg-Andorn. Der stinckende Wasser-Andorn.

De

der Pyrenäische Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blättern, welche aber wegen ihrer schlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen so auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, sind sehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derselben gantz weisse, gantz viol-blaue, purpur-farbene, carmesin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weissen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, schattirte, fleisch-farb und grün durch einander spielende, einfache und gefüllte, mit weissen Blumen, derer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret sind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzählen, da der berühmte Schweitzerische Botanicus, Herr D. Caspar Bauhinus, drey und sechzigerley Sorten derselben recensiret? über welche noch viele neue, fast alljährlich zum Vorschein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden. Sie wollen einen Sommer-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgesiebte Acker- und luckere Holtz- oder Weiden-Erde, mit ein wenig Wasser-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saamen wird von denen einfachen Blumen genommen, weilen aber derselbe bey uns selten zur Zeitigung gelanget, so bedienet man sich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen säet oder stecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kasten, worein sie gekommen, eines kleinen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf streuet man gut lang Stroh, etwan eines viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begiesset es mit dem Spreng-Kruge. Das erste mahl muß es recht starck geschehen, die andern mahle aber nicht so, denn sonst möchten die Körner faulen. Vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh davon weggenommen, und in solcher Zeit können sie noch wohl aufgegangen seyn; In dem folgenden Martio oder Aprili aber werden sie ohngefehr zur Blüthe kommen, und etwan bis in den Junium floriren, da dann, wann das Kraut oder die Blätter daran dürr, oder welck worden, die Wurtzeln aus der Erden genommen, aufgetrucknet, und so lange an einem trockenen Orte verwahret werden müssen, bis man solche etwan zu Ende des Augusti wieder versetzet: Denn die Verpflantzung dieser jungen, und annoch zarten Pflänzlein muß etwas eher, als bey den alten geschehen. Die andere Art der Vermehrung geschiehet, wie obgedacht, durch die Zertheilung der Wurtzeln, welche im September oder October zween Tage vor dem Vollmond also eingeleget werden, daß eine iede Wurtzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber streuet man zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleißiger Begiessung ab; Wann nun die Zierde dieser Blumen dahin, und das Kraut derselben abfället, so darff man die Wurtzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen lassen, sonsten faulen dieselben gerne, sondern man muß sie bald ausheben, an einem schattichten Ort trocknen, alsdann erst nach sechs oder sieben Tagen, ehe sie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anklebenden Erde säubern, so etwas anbrüchiges daran zu finden, dasselbe hinweg schneiden, bis sie wieder weiß und frisch erscheinen. Nachgehends theilet man die Wurtzel, und legt solche in eine Schachtel, so werden sie einschrumpffen, und bein-hart werden, daß man sie sodann ohne einigen Schaden ein gantzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man sie nicht länger, als etwan sechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflantzung, liegen zu lassen. Vor allem aber ist wohl zu mercken, daß die Anemonen keine Ranunckeln bey und um sich vertragen können, dahero sie weit von einander müssen gesetzet werden. Wann diese Blumen noch in ihrem Wachsthum sind, und gelb oder fahl werden, so sind sie gewiß entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; dahero muß man sie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde setzen. Treiben aber die Wurtzeln nur Blätter und keine Blumen, so nehmet denenselben einige Augen hinweg, damit die übrigen desto kräfftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen grösser und ansehnlicher haben will, der darff nur die überflüßigen Knöpffe und Stengel, an iedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abschneiden. Diejenigen aber, so unförmlich sind, schneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann so wohl die Wurtzel als der Stock curiret wird, gestalt sie sich nicht nur wieder erholen, sondern auch schöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, siehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getraide, als Rocken und Weitzen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorhero mit etwas reinem Wasser besprenget und genetzet, nicht weniger darbey wohl unter einander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht so viel davon verfliege, auch selbiges sich besser mahlen, und daraus nach diesem schön weiß Brot backen lasse. Es wollen die Müller dergleichen genetztes Korn nicht gerne mahlen, vorgebende, die Steine würden ihnen so gar stumpff davon. Hierbey aber weiß sich ein guter Hauswirt behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gesonnen, nicht allzusehr anfeuchte, weil das Mehl daher leichte verdirbt, und sonst mancherley Gebrechen daraus entstehen.

Anflug, ist das junge Holtz, so nach beschehenem Hieb und Abräumung eines Häu oder Ge-

Gehauichs von dem hin und her geflogenen Baum-Saamen wieder hervor wächset. Es werden zu solchem Ende entweder die stärcksten und besten Saamen-Bäume hin und wieder stehen gelassen, damit solche ihren Saamen durch die Sonnen-Hitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Lufft desto besser und ungehindert ausstreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen allein kein schleuniger und sattsamer Wiederwachs zu gewarten, indem es unmöglich, daß die weitläuftigen grossen Blössen von dergleichen Bäumen über und über besaamet werden sollten, so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülffe, und befördere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holtz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holtz in seinem Wachsthum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Sichel und Hut-Weyde etliche Jahre verschonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obsicht haben, denn wenn die Pflanze einmal verbissen oder vertreten, oder aber der Wipfel davon hinweg ist; so ist das Stämmgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon and in die Höhe: Hingegen obgleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipfel beschädiget, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächset fort. Davon ein mehreres in Carlowitzens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halse sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Batzen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das saubersie ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehencke waren vor diesem die gehenckelten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend stat dieser erzählten Sachen am Halse trug.

Angehender Baum, ist ein Forst-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum also genannt, welcher von dreyen Gehauen her stehend geblieben, und dreyßig, viertzig oder mehr Jahr alt ist, auch künfftighin, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechts genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzet; oder aber wie die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken bestehet. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemercken vorkommt, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, ist ein von Eisen- oder Messing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken versehenes Häklein, so an eine roßhärne Schnur gemacht und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeissen, und sich also mit dem Angel-Haken selbsten fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, so man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, Engel-Wurtz, oder auch Heil. Geist-Wurtzel genannt, ist zweyerley Gattung, die wilde, und die einheimische oder Garten-Angelica. Die wilde Angelica, welche für weit kräfftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, ist wieder zweyerley, nemlich die grosse wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächset, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an bergichten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die Wasser-Angelica, beyzählen. Die Garten-Angelica wird durch den Saamen fortgepflantzet, und liebet ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geschlechte, die wilde und einheimische Garten-Angelica, treiben einen fast Ellenhohen, knotigten und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und diese mit länglichten, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden danckel-grünen Blättern besetzt sind. Oben auf den Gipfeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachsen schöne Dolden oder Cronen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn sie verblühet, ein platter und linsen-förmiger Saamen kommt. Die Wurtzel ist so starck wie ein Meer-Rettich, und theilet sich in verschiedene Schenckel oder Neben-Wurtzeln: Ist an der Farbe äusserlich braun, und inwendig weiß, eines scharfen Geschmacks. Die Angelica blühet im Julio und Augusto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geschiehet durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man sie von diesem zeugen will, muß man selbigen erstlich in ein mit Sauerteig vermengtes Wasser vier und zwantzig Stunden weichen, und hernach im Herbst in ein gutes Erdreich werfen. Der Frühling darauf versetzet man sie im Neu-Monden anderthalb Schuh von einander, da sie denn erst im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu obgemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren; derowegen muß die Wurtzel, wenn man solche in ihrer besten Kraft und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe sie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einem schattigten Ort ausgetrocknet werden. Sie ist ein treffliches Mittel wider den Gift und die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und heilet die innerlichen Geschwüre, vertreibet den kalten und feuchten Husten, stärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, und bringt den verlohrnen Appetit wieder, treibt den Schweiß und verzehret alle böse Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein Wasser gebrennt; aus der frischen Wurtzel ein

Sa[illegible]

Saft, ein Extract, und eine Quint-Essentz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärckungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte ist, auch vor Pest und andern ansteckenden Seuchen trefflich präserviret und verwahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, ingleichen ein Oel und Balsam daraus gezogen.

Angeln (das) ist eine Art, die Fische in fliessenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat seinen Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschafft: was vor Köder oder Lock-Speise vor diese oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein ieder Fisch vor Speise am liebsten isset, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer ieden Jahrs-Zeit, gerne anzubeissen pfleget. Denn also angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen etc. Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Froschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwäntzen; dergleichen im Augusto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beisset gerne an, wenn man Frosche, Faulhäupte, Plotzen oder Roth-Federn, und andere kleine Fische an den Angel-Haken stecket; und überhaupt lassen sich alle Raub-Fische am besten mit andern Fischen fangen. Der Bärsch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Krebs-Schwantz, oder auch mit dergleichen Plözen, oder Regen-Würmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fischen, Forellen, Roth-Augen, Barben, und mehr andern Fischen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (siehe Köder.) Hiernächst muß man sich mit denen Angeln nach denen Fischen richten, die man zu fangen gedenckt. Denn zu Hechten, Bärschen, und andern Raub-Fischen, muß man grössere und stärckere Angel-Haken haben, als zu andern geringern, wie man dann insonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beeden ein eiserner oder meßingener Drat, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharffen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnure entzwey beissen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit starkem weissen Zwirne, oder dergleichen Seide befestiget, und der Köder daran gestecket werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tieffen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure anzumachen, damit der Haken desto tieffer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, dieweil etliche Fische sehr tieff gehen, doch muß er nicht gar auf den Boden rühren. Man muß auch eine Senck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tieffe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Gesencke des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern, daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmen bleibe. An derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Angel kömmt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich; Beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, da muß man dann zum ersten starck zucken, daß man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, damit er desto tieffer eingreiffe, und den Fisch halte; Darnach muß man ihn fein mählich aus der Tieffe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und mit dem Haken durchgehe. Ist es ein grosser und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man solchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derselbe vom Haken hinweg ist, so beisset kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemachet werden muß. Die Fische gehen im Augusto am allerhöchsten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tieffe, muß man sich also mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern: Denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser als im Augusto, im October noch eine halbe Elle tieffer, die übrige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu bekielen ist.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölff bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken bestehende, leichte, gemeiniglich häselne, Ruthe genennet: Man bedienet sich auch an stat dieser eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr-Stabes, daran sich diese, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander schieben, und folglich die gantzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen lassen, welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beym Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure fest gemacht wird. Diese

Angel-Schnure, ist eine aus vier, fünff oder sechs weissen Pferde-Haaren zusammen gedrehete Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelassen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angel-Schnüre, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in ziem-

licher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich grossen Angel-Haken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwantzig, mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wenn man nun eine solche Nacht-Schnure brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischlein quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kan, angeschleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geschmissen. Solchergestalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über fast gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durchpassiren kan, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnure binden: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß starcke Fische daran kommen, so die langen Schnüre oder Leinen entzwey reissen, da kan man alsdenn an demselbigen Büschlein sehen, wo sie hingelaufen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworfen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset.

Angel-Zeit, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunckeles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich die Hechte, am meisten an.

Angemacht Bier, s. **Anmachen das Bier**.

Anger oder Espan, ist ein Stücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd-Rind-Schaaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weyde gewidmet ist. Wenn eine solche Vieh-Weyde einem gantzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heisset es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Espan**. Die Gänse sollten billig auf einem Anger einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum laufen mögen: denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist das Gras mit sammt der Wurtzel, so p[…] auch alles, was die Gänse abbeissen, […] hart und ungerne nachzuwachsen, und […]stens zu verderben. Wo grosse Anger […] pfleget man solche in drey Theile (ausse[…] Gänse-Weyde) abzutheilen, und den e[…] davon gleich um Walpurgis mit dem […] Vieh zu betreiben; der andere Theil […] bis auf Pfingsten gehegt, und dahero […] **Pfingst-Weyde** genennet; der d[…] Theil aber pflegt erst nach dem Johan[…] Tag mit dem Vieh behütet zu werden, […] führet daher den Nahmen der **Johann[…] Weyde**. Die Pferde gehen gemeiniglich […]ter dem andern Vieh auf den Anger, […] haben nach Gewohnheit des Ortes ebenf[…] einen besondern Platz. Wo ein Anger o[…]dachter massen nicht abgetheilet ist, […] das Vieh erst um Pfingsten darauf get[…]ben, und dann wird der gantze Anger […] Pfingst-Weyde gebraucht. So bald […] Getreide von dem Felde, so wird der An[…] nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieb[…] sondern solches auf den Stoppeln gehüt[…] dahingegen die Schaafe, wo man solches h[…] gebracht, noch eine zeitlang darauf ihre We[…] suchen.

Anger-Blümlein, s. **Margarethe[…] Blümlein**.

Anger-Kraut, s. **Weg-Tritt**.

Angeschirren oder Anschirren, den Zu[…] Rossen, wenn man damit fahren oder so[…]sten eine Arbeit verrichten will, das Ze[…] und Geschirre auflegen. Solches soll, frü[…] Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pfer[…] gestriegelt, geputzt und gefüttert seyn, g[…]schehen, damit an der Feld- und andere[…] Arbeit nichts verabsäumet werden möge.

Angreifisch, wird derjenige Mensch gene[…]net, der aus einer unzuläßigen Begierde vo[…] allen dem, was ihm unter die Hand kommt[…] ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueigne[…] gewohnt ist. Diese schändliche Art ist un[…]ter dem meisten Theile des Gesindes, un[…] sonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Ta[…]ge also eingerissen und Mode worden, daß ei[…] aufmercksamer Haushalter sich nicht genu[…] davor zu verwahren weiß, weil solche Leut[…] dergleichen Entwendung, welche, wenn si[…] auch nur in Kleinigkeiten oft wiederhole[…] wird, zuletzt einen mercklichen Werth aus[…]machen kan, vor gar keinen Diebstahl rechnen, vielweniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angurien, s. **Citrullen**.

Anheften der Weinstöcke, s. **Heften**.

Anjochen, denen Zug- und Schieb-Ochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannet werden können.

Anis oder Enis, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, wiewohl auch heut zu Tage dessen viel, wie um Erfurt herum, in Feldern gebauet wird. Er treibet einen runden, etwan andert-halb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslaufenden Stengel. Die Blät-

ter sind zerkerbt, fast wie am Petersilien, doch grösser und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spitzen des Stengels und der Zweige bekömmt er im Monat Julio seine Blüthen in bleichgrünen und weissen Dolden oder Cronen, so eines süssen und dem Honig nicht ungleich kommenden Geruchs sind. Der Saamen, welcher auf die Blüthe folget, ist klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus süß, sauer und bitter vermischten Geschmacks. Er erfordert einen lockern und wohlgedüngten Boden, welcher zweymal dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling im zunehmenden Monden mit den Möhren gesäet. Man pfleget auf einen Acker, wenn solcher alleine damit bestellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werfen, und wenn solcher völlig reif, denselben abzuschneiden, und wie den Rüben-Saamen auszuklopfen. Die Dolden vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurcken in Essig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn säet, vorhero in Honig-Wasser genetzet seyn. Es wird derselbe an verschiedenen Orten in grosser Menge erbauet, und dem Centner nach verkauft. Man unterscheidet ihn in den Alicantischen, Venedischen oder Römischen, in den Thüringischen und sonderlich Erfurtischen, und nunmehro auch Rußischen; unter denen allen der grosse, dick-körnige, reine, und der eines angenehmen aromatischen Geschmacks, der allerbeste ist. Man braucht denselben, wie Coriander zur Speise, und überzieht ihn auch mit Zucker. Er benimmt den stinckenden Athem, legt die Winde und Schmertzen des Magens und des Leibes, leścht den Durst, schärft das Gesicht, befördert den Schlaf, und thut denen Schwind- und Lungensüchtigen gute Dienste. So lässet sich auch folgender gute Brantewein davon abziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Thüringer Anis, quetschet ihn in einem Morser, schneidet etwas süß Holtz, thut ein Loth weissen Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Saltz hinzu: schüttet dieses zusammen in eine Flaschen oder wohl glasirten und verwahrten Topf, giesset darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Brantewein, und lasset solches ein paar Tage fest zugemacht weichen; hierauf schlaget alles in eure Blase oder Brenn-Zeug, und giesset noch so viel gemeinen Brantwein hinzu, daß er mit dem erst-gedachten schon darauf gegossenen zusammen 18 Quart ausmache. Nachdem ihr nun ein Quart Wasser noch dazu gegossen, so setzt den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Brantewein wieder herüber, und mercket dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirn-Faden dick und fein klar lauft, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen lassen müsse, bis es anfähet, weißlicht oder bleich zu laufen. Will man diesen abgezogenen Brantewein mit etwas Zucker versüssen, so nimmt man Zucker, thut ihn in rein Wasser, lässet solches aufsieden, schaumt den Zucker fein rein ab, lässet es stehen, bis es klar wird, giessets hierauf in den Brantwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Anis-Holtz, wird auch sonsten Hane-Hütgen oder Zweck-Holtz genennet, siehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forst-Verständigen führet.

Anködern, denen Fischen eine Lock-Speise, an Angeln gesteckt, oder in Reussen rc. vorwerfen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe Köder.

Ankörnen, die Vögel mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonsten gerne zu fressen pflegen, anlocken, daß sie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbsten fangen mögen.

Ankuppeln, sagt man, wenn man will die Hunde zusammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anschütt, Anwurf, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen, sich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Wasser allmählich und unvermerckt Gries-weise giebt, und anschüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungs-Geschäffte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch oft nur vor einen Theil dieser Anlage gebrauchet, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Helfte oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreschen angelegte Getreide auf der Tenne, Anlage.

Anlaschen, heißt an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel-oder Schleusen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Art, ein Stücke Rinde bis auf das innere weisse Holtz weg- und aushauen, damit der Stamm behörig mit dem Wald-Eisen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe Wald-Eisen.

Anlassen, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äusserlichen Ansehen einer Sache, z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anscheinender Witterung gesagt. Also heißt es: der neugepfropfte Baum läßt sich wohl an. Es läßt sich zu einer schönen Erndte an.

Anlassen, einen Teich mit Wasser, aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Wasserleitung anlaufen lassen. Solches Anlassen geschiehet entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemals Wasser gewesen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Wasser abgelassen, und dieselben gefischet worden, wieder

wieder aufs neue angelassen werden müssen. In einen neu-angelegten Teich muß das Wasser anfangs nicht gar zu häufig, noch zu schnell hinein gelassen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne ist, sonst dringet das Wasser durch, und reisset den Damm wieder aus; sondern es soll fein mählich, und zu unterschiedenen Zeiten geschehen, so wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene sich allgemach setzen, und endlich fest in einander wimmern, mithin fein starck und dauerhaftig werden: Daher ists am besten, man lasse den Teich zuerst halb voll Wasser an, und wenn dasselbe eine Weile darinnen gestanden, so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein laufen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Zäunen und Näthern, die man inwendig an dem Damme gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fische gerne sterben. Das Anlassen derer alten Teiche geschiehet entweder gleich, nachdem solche gefischet worden, oder aber, man pfleget dieselben, wenn man sie vier oder fünf mal gefischet, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulassen.

Anlaufen lassen, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wenn man einer Sau das Fang-Eisen oder Schwein-Spieß vorhält, damit solche selbst darein laufen solle. Am wunderswürdigsten ist darbey, daß es alle mal auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anschreyet, zuläufet; darbey derselbe sich wohl vorzusehen, um feste zu stehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er dessen ja fehlen sollte, gleich auf das Angesicht nieder zu fallen. Welche Vorsicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerf oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe Fang und Fang-Eisen.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Man legt nach der Grosse der Tenne ein halb Schock, weniger oder mehr Garben auf einmal an, welches so lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hiernächst bedeutet auch

Anlegen, so viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Anmachen das Bier, heisset so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helfen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste.

Anreihen, heisset nicht nur durch das geschälte Obst, oder was man sonst an der Luft und Wärme, als Rüben ɀc. zu treugen willens ist, vermittelst einer langen dreneckigten, und mit einem langen Oehre versehenen Nadel, so eine Anreih-Nadel genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches reihenweise an- und zusammen hängen; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einen starcken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen an stat eines Halsbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich den letzten, die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heisset die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wenn solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleisch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die darzu gehörige Brühe oder Sauce darüber giessen, und eine Garniture nach der Jahres-Zeit oder Beschaffenheit der Speise gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein grosser blecherner Löffel genennet, womit man in den Küchen die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche ein besonderer zu Anrichtung der Speisen bestimmter und an einem lichten Orte angebrachter Tisch, worunter gemeiniglich verschlossene Schräncke oder Köthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Eß-Waaren, gemacht werden.

Anschiessen, heisset bey der Jägerey ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anschirren, s. Angeschirren.

Anschlag, ist überhaupt ein Verzeichniß eines Gutes, Baues, Gewerbes und seiner Stücke nach dem Aufwand und Gewinn, den man deswegen und davon wissen muß, damit man solchergestalt schätzen oder würdern könne, was man hauswirtlich anlegen könne, um eine Sache oder den Gewinn und wie viel desselben zu erlangen. Es sind also derer Anschläge gar vielerley in der Wirtschaft. Und niemand kan einen Anschlag machen, welcher nicht das besondere Object, den Zweck und die Geschäffte so wohl an sich, als die damit beschäfftigten Personen samt denen Werckzeugen eines Nahrungs-Geschäffts einsehen und untersuchen kan. Man hat also Kauf-Pacht-Bau-Gewinn- und Verlust-Anschläge von allerhand Gewerben, Manufacturen, Fabriquen, und in der Kaufmannschaft; ja man bringt gantze Länder nach ihrem Ertrag in Anschlag. Gerichtliche und aussergerichtliche Taxen können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, sonderlich wenn man sie nicht nur ohngefehr oder nach der Opinion der Leute, sondern accurat machen will. Es kan keine Mehl-Brot-Bier-Wein-Brantewein- und Fleisch-Taxe, ohne richtige Mahl-Back-Brau-ɀc. Anschläge in denen Städten gemachet werden, als wozu Herr Secret. Köhler in seinem allzeit fertiger

[illegible]m Rechen-Meister Anleitung giebet. Man [illegible]at auch zu dem Ende von solchen Sachen [illegible]lusrechnungs-Tabellen. Allein ein Policey-[illegible]Verständiger muß solche selbst machen kön-[illegible]en. Sonderlich aber sind die Anschläge der [illegible]andgüter bey Kaufen, Pachten, Vertauschen, [illegible]Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. [illegible]Ein solcher Güter-Anschlag nun ist eine [illegible]Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehö-[illegible]ung, oder ein schriftlicher Entwurf, wel-[illegible]her über den Ertrag und Nutzung eines Land-[illegible]Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, [illegible]m dadurch den Werth desselben zum Kauf, [illegible]der aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-[illegible]Geld zu determiniren. Ist also ein anders [illegible]in Kauf-Anschlag, ein anders ein Pacht-[illegible]Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gu-[illegible]es entweder der General- oder Special-An-[illegible]schlag; dieser ist der Grund von jenem. Denn [illegible]n demselben wird iedes Pertinentz-Stück, [illegible]z. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Aus-[illegible]messung oder nach der Aussaat und Einern-[illegible]ung an Körnern und dem Maasse derselben, [illegible]erner dem gewöhnlichen Mittel-Preis eines [illegible]Scheffels in einer Marckt-Stadt, oder nach [illegible]er bey der Fürstlichen Cammer gemachten [illegible]Taxe, besonders angeschlagen, und nach Ab-[illegible]ug des Aufwandes und derer Abgaben oder [illegible]asten, nach dem davon zu erwartenden Ge-[illegible]winn, der Werth des Ackerbaues oder des [illegible]Waldes, it. der Gebäude, absonderlich bestim-[illegible]met. Der Werth iedes Pertinentz-Stücks [illegible]ber wird hernach überhaupt in General-An-[illegible]schlag gebracht und zusammen summiret, wor-[illegible]us denn der Werth des gantzen Guts erhel-[illegible]et. Und also wird insbesondere beym

[illegible]Kauf-Anschlag der Werth der Gebäude, [illegible]es Inventarii, des vorhandenen Bestands [illegible]n Pferd-Rind-Schweine- und Feder-[illegible]Vieh, Getreid- und Maltz-Vorraths rc. die [illegible]Nutzung von Feldern, Wiesen, Holtzungen, [illegible]Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und [illegible]wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, [illegible]Brantewein-brennen, Schäferey, Ziegelbren-[illegible]nen, hohe und niedere Gerichte, (worunter [illegible]manchmalen die Anfälle von Leben und [illegible]Leibgedingen mit gerechnet, manchmalen a [illegible]parte angesetzet werden) Gast-Hof- und Müh-[illegible]len-Pacht, (wo nemlich diese zum Gute gehö-[illegible]ren, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer [illegible]haben) Erb-Zinsen, Gült-Zehenden, Mieth-[illegible]Zinsen, Holtz- und Feld-Gräsereyen, Pferd-[illegible]und Hand- auch Bau-Frohn-Dienste rc. in [illegible]Ansatz gebracht und summiret, hievon aber [illegible]die jährlichen Ausgaben an Ritter- und an-[illegible]dern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Repara-tions- und andere beym Gute nothwendige Unkosten rc. abgezogen, mithin an dem Net-[illegible]to-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Tha-[illegible]ler, zu zwantzig Gülden oder Thaler Capital [illegible]angeschlagen, und dadurch der Werth des [illegible]gantzen Gutes heraus gebracht wird. Oder [illegible]man rechnet den Netto-Ertrag wie das In-[illegible]teresse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter im geringen oder hohen Preis zu kaufen sind. Beym

Pacht-Anschlag aber pflegt man nur den Er-trag oder Nutzung der Felder, Wiesen, Gär-ten, Weinberge rc. nach denen Mittel-Jah-ren anzusetzen, und die davon zu solchen Zei-ten eingeerndtete Früchte gleichfalls im Mit-tel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebst denen Lehen-Geldern, Erd- und Grase-Zinsen, auch Bau-Frohn-Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese erst-er-zählten Stücke nicht gerne zu verpachten pflegt; dahingegen aber setzet man die übri-gen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkosten, so alljährlich auf die herrschaftlichen Onera, Saam-Kost- und Frohn-Getreide, Dre-scher- und Gesinde-Lohn, Zukost und Geträn-ke vor das Gesinde und die Fröhner, Rie-mer-Seiler-Schmiede-Sattler- und Wagner-Arbeit, Schnitter- und Mähder-Lohn rc. gehen, ab, da dann der Rest zeiget, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uebrigens ist kein gewisser Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anschlä-ge verfertiget werden sollen, theils, weil ein iedes Land, ja fast ein ieder Ort sein beson-deres Herkommen hat, theils weil die Um-stände der Zeiten sich sehr zu verändern, und so wohl der Sachen Werth, als die Nutzun-gen bald zu steigen, bald zu fallen pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnun-gen, daraus man siehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Er-kundigt man sich um den höchsten und gering-sten Werth, den das Korn z. E. in iedem Jahr gegolten. Beydes summirt man 3) und di-vidirt es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis iedes Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen und dividi-ret ihn mit 6, so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schweder in seinem Tractat von denen Anschlägen der Güter, und der Herr Gasser in seiner Einleitung zun œco-nom. polic. und Cammer-Wissenschaften kön-nen davon nachgeschlagen werden. Denn des letzten seine Absicht war sonderlich zu weisen, wie Güter-Anschläge zu machen. Je-doch richten sich beyderseits nur nach denen Pommerischen und Obersächsischen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Ar-ten. Wie man denn Oerter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anschlag nach denen Körnern gar nichts weiß, son-dern nur alles nach dem Acker-Maasse in Pausch und Bogen würdert, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach denen Körnern einen Acker anschlagen, so viel, als bestimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dreßdner Scheffel Rocken Aus-saat, wiederum, wenn der Acker sonst or-dentlich tractiret wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinentzien werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen,

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die besondere Natur und Beschaffenheit iedes Pertinenz-Stücks ankommt. Indessen ist hier die General-Regel guter Wirtschaft zu mercken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen, ehe man nicht einen gehörigen An- und Ueberschlag gemachet, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren, sonst wird man nicht lange wirtschaften.

Anschlagen, sagt man, wenn die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person, oder auch nur fremdes Vieh im Hause oder sonst ansichtig worden, laut werden und bellen.

Anschlagen, mit der Art, an einen Wald-Baum, geschiehet von denen Holtz-Händlern und Zimmerleuten deswegen, damit sie die Gütigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Art, an demselben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

Anschlagen, nennet auch das Frauen-Volck die Arbeit, wenn sie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorhero dieses, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden schlagen, damit sich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht sacken, sondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch also zusammen genähet werden könne.

Anschovis, s. Sardelle.

Anschütt, s. Anlage.

Ansillen, heisset bey denen Feder-Schützen so viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anfesseln, es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmt ein starck Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nessel, machet einen kleinen Ring von eisernen oder meßingenen Drat daran, schlinget dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Dreyeck zusammen, nach der Grösse des Vogels, der anzumachen ist, stürtzet es über des Vogels Kopf und Füsse, so, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch kommt. Hierauf stecket man ein geschwanckes Rüthlein Bogen-weise in die Erde des Herdes, welches glatt, und so gemacht seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran laufen kan. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen lässet, oder, welches leichter geschehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthlein stecket; und dieses wird das Ansillen des Laufers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel grösser als der andere, so müssen auch zu den grossen und Halb-Vogeln grössere, bey den kleinern Vogeln aber auch kleinere Sillen zur Hand genommen werden.

Anspannen, heisset die Pferde oder ander Zug-Vieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen schleisen; oder die Schieb-Ochsen, nachdem sie angejochet, zu äusserst an der Deichsel fest zu machen, um solche dadurch fortzuziehen.

Anspänner, s. Pferd-Bauer.

Ansprechen, ist ein Jagd-Terminus, da ein Jäger spricht: Ich habe den Hirsch vor zwölf Enden zu haben angesprochen: an stat daß er sagen sollte: Ich habe den Hirsch gesehen, der hat zwölf Enden. Man braucht auch dieses Wort, daß man sagt: Ich habe die Spur vor diese oder vor jene Fährte angesprochen.

Anstecken oder Anzapfen, heisset aus einem frischen und vollen Bier-Wein- oder Cofent-Faß den Zapfen behutsam heraus nehmen, und dagegen den Hahn geschwinde hinein stecken, damit man das Geträncke bequem dadurch einlassen könne. Dieses Anstecken wird am besten, ohne, daß viel aus dem Fasse bey Ausziehung des Zapfens vorbey laufe, verrichtet, wenn vorhero das Faß wohl vollgefüllet und hernach dessen Spunt oben zugeschlagen wird, denn auf solche Art kan wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen herausgezogen wird, aus dem Fasse auslaufen.

Ansteckende Seuchen und Kranckheiten sind alle diejenigen, welche von einem Patienten dem andern Gesunden mitgetheilet werden, so von des Patienten Ausdünstungen entstehet, wenn die Luft oder Waaren, Kleider, Wäsche rc. damit angefüllet werden, wie sonderlich in der Pest geschicht, wovon der Art. Pest nachzusehen. Bisweilen aber entstehet auch die Ansteckung von einem heftigen Scheu, wobey die Einbildungs-Kraft viel thut. Wenn sich ansteckende Seuchen an Menschen und Vieh äussern, muß ein Haus-Vater bey Zeiten auf allerhand Dinge Achtung geben. Man hat auch verschiedene Vermuthungen, sonderlich an denen Veränderungen der Luft und Witterung, als wodurch eben die giftigen und bösen Theilgen dem menschlichen Cörper mitgetheilet werden. Ein öfters aufziehender dicker und zumal übelriechender Nebel, der fast bis um den Mittag stehet und sich des Abends wieder einfindet; ein sehr lang anhaltender und Laub, Gras, Früchte und Getreide in Fäulniß und Verderbniß setzender Regen, und wann sich nach selbigem sehr vieles Gewürm und Ungezieser auf denen Feldern finden lässet, so die Gewächse beschmeissen, sterben und stincken; wenn die Hitze allzulange im dürren Sommer anhält; wenn eine sehr lange Windstille dabey gespüret und die Luft nicht beweget wird; wenn sich harte und grosse Erdbeben spüren lassen und fremdes unbekanntes fliegendes Ungeziefer in grosser Menge sich sehen lässet; viel Seuchen unter das Vieh kommen; die Mäuse sich aus denen Häusern werden, die Schwalben und Störche ihre Nester vor der Zeit zerreissen und wegziehen,

n Frühling ausbleiben, it. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald olgender ansteckenden Seuche gehalten. Sie ind auch nicht alle zu verwerffen. Und daher nuß ein Hausvater und die Seinigen sonderich bey Zeiten mit Hülfe eines verständigen Artztes den Leib reinigen, Aderlassen, offt n denen Stuben, Häusern und Ställen räuhern, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- nd Abend-Lufft meiden, oder doch etwas zum reservativ zu sich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen Landmanns Artzt enannt, lehret, nicht nüchtern ausgehen, näßig in Essen und Trincken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, über dem eisse Pimpinell-Wurtzel zu der Zeit offt in en Mund nehmen, und den Speichel beändig ausspucken, als welches insonderheit thun, wenn man mit Leuten, die ansteckende euchen haben, umgehen muß. Von Viehseuchen siehe Pest.

Anstellen, heisset bey einem Gute dasjege dem Gesinde, Fröhnern und andern Areitern, befehlen, was dieselben von Zeit zu eit zu thun und zu arbeiten haben. Wie in, nächst dem göttlichen Segen, nichts ist, s eine Haushaltung leichter, anmuthiger d glückseliger machen kan, als eine richtige rdnung: Also ist solche hauptsächlich beym stellen, oder bey Machung derer Anstaln höchst-nothwendig, und soll dahero in er Haushaltung eine tägliche Austheilung rer gewöhnlichen Arbeiten gleichsam als f einer Tafel vor Augen hangen, wie man n Tag von Stunden zu Stunden zubringn solle, damit man wissen möge, was zu un seye; wordurch die Arbeit noch eins so ichte von statten gehet, als wo durch conses Anstellen alles in Unordnung tractiret ird. Was des folgenden Tages gearbeitet erden soll, muß des Abends vorhero angellet, und einem jeden Gesinde seine Arbeit sonderheit anbefohlen werden, damit sich ines auf das andere verlasse, und die Arit unordentlich vollbracht, oder gar unterssen werde.

Anstellen, wird auch gebraucht, wenn man rantwein, Aquam vitæ, Schlag-Wasser, er andere gute gebrannte Wasser abzuziehen willens ist, und einige Tage vorhero die darzu hörige Species in dem Wein, Brantein, oder auch nur Wasser erweichen lässet, n solches entweder durch das Feuer abzuziehen, oder an der Sonne zu distilliren, da an alsdenn zu sagen pfleget: Ich habe dies und jenes Aquavit oder Schlag-Wasser ngestellet.

Anstellen, heisset sich an einen solchen Ort ellen, dahin das Wild von denen Jägern nd Hunden getrieben wird, um solches, wenn kömmt, zu schiessen.

Anstellen, heisset auch, sich alleine mit seier Flinte oder Büchse an einen Ort stellen, wo an ein Wild vermuthet, oder aber gespüret, m solches zu erlegen. Bey Verpachtung des einen Weyde-Wercks wird einiger Orten nur das Hetzen der Hasen, nicht aber das Anstellen auf dieselben erlaubet.

Anstösser, sind die nächsten Nachbarn, so mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wiesen, Höltzern ꝛc. an die unsrige grentzen, und ist also anstossen so viel, als angrentzen.

Anstricken, heisset man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Netz, Garn, Handschuh, Strumpff u. s. f. schadhafft oder böse worden, abgeschnitten, und dargegen ein frisches Stück von neuem daran gestrickt wird.

Antenere, ist der Nahme eines jährigen Falken, welcher das erste mahl zu nisten vermeynet, ob er schon nicht vermauset hat.

Antheil, ist die Helffte von einem Ungarischen Wein-Faß, welche siebenzig Kannen Leipziger Wein-Maaß beträgt. Jedoch sind die Antheile unterschiedlich, indeme einige nur viertzig Kannen, die meisten aber zwischen sechzig und siebenzig Kannen halten.

Anthyllis oder Saltz-Kraut, wird unter die zaserigten Sommer-Gewächse gezählet, und ist zweyerley Geschlechte. Das Erste mit Linsen-Blättern, kriecht im sandigten Grunde weit herum, und ist mit vielen zur Erden sich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegigen Aestlein, diese aber mit kleinen, dicken, safftigen, grünen, glatten, und nach Saltz schmeckenden Hüner-Darm-Blätlein versehen, und an den äussern Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein, mit grossen Saamen, folgen. Das andere ist das Asch-graue Meer-Saltz-Kraut; dieses hat eine einfache Wurtzel, viele röthliche, eine Quer-Hand lange, in Schößlein zertheilte, und mit sehr keinen ablang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weissen vier-blätterigen Blümlein gezieret sind, und den mehresten Theil des Sommers durch blühen. Diese beyden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel saltzigten Saffts in sich, auch dahero die Eigenschafft, durch den Harn zu treiben, auch äusserliche Wunden und Geschwüre zu säubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebrauchet, wenn man solches eher bekommt, oder auszahlet, als der gesetzte Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, ist eine Artzney wider den Gifft oder Gegengifft. Alleine so unterschieden der Gifft, so unterschieden ist diese Artzney, nach verschiedenen Umständen. Und weil offt denen Thieren ein Gifft ist, was denen Menschen unschädlich, diesen aber ein Gifft ist, so denen Thieren nützlich ist, so ist auch der Gegengifft anders. Siehe den Art. Gifft.

Antipathie, findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier z. E. die Katzen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thieres

res Gegenwart und vor dessen Ausdünstungen, wann man selbiges auch nicht siehet, empfindet, sondern auch unter denen Gewächsen, Bäumen und Pflantzen. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine sonderliche Sympathie gespüret wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Oelbaum, unter manchen Aepffel-Bäumen. Der Schatten der Nußbäume ist allen andern Bäumen schädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öffters daraus nur eine Freystäte der Unwissenheit gemacht, wie man denn viele solche Dinge in Feldecks Oesterreichischen und Böhmischen Haushalter findet.

Antimonium, siehe **Spies-Glas.**

Antivi, siehe **Endivien.**

Antoni-Kraut, suche **Braunelle.**

Antora, siehe **Gifft-Heil.**

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der sich bey garstigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich fest getreten worden. Diesen Unflat mit etwas weissem Haber und rohen Hirsen, der noch nicht gestampffet, unter einander gemischet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geschlagen, und so warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Personen bey Mutter-Beschwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant-Vogel, siehe **Ente.**

Anwand, heisset, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wiese an einen Weg stösset.

Anweisen, bedeutet in einer Haushaltung so viel als anstellen, welches Wort allhier nachzuschlagen. Zuweilen verstehet man dadurch einen Fremden in einem Hause zurechte zu weisen; z. E. der Haus-Knecht weiset den Gast an, wo er logiren, oder sonst seine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner seine Schuld dem Gläubiger anweiset, wo sie ihm von einem andern ausgezahlet werden soll; von welchem letzten Gebrauch dieses Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuschlagen.

Anwurff, siehe **Anlage.**

Anwurff nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben versehen, damit man selbige vor eine iede Thüre schrauben, und solche vermittelst eines Vorleg-Schlosses gantz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Ketteln bey verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kan; Also soll billig ein ieder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapffen, suche **Anstecken.**

Anziehen, heisset, wenn neu-gemiethetes Gesinde in der Herrschafft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hierbey eine thörichte und abergläubische Gewohnheit, daß sie bey ihrem Anzug in den neuen Dienst, flugs in das Ofen-Loch gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte und Mägde nicht Vormittags, sondern Nachmittags anzuzieh(en), damit das Sprichwort: **Wer Vormitt(ags) anzöge, lieffe Nachmittags wieder dav(on)** an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, ist die bekannte Frucht vom A(pf)fel-Baum, und zwar die vornehmste un(ter) dem Kern-Obst. In ieglichem Apffel s(ind) funffzehen grosse Fäserlein oder Zäsern, (wo)von zehen durch das Fleisch oder Marck (des) gantzen Apffels bey nahe in gleicher We(ite) ausgetheilet sind, und sich endlich gegen d(en) Butzen oder die Blüthe zu, wieder zusa(m)men schliessen; Die fünff andern aber la(uf)fen in gerader Linie von dem Stiel, zw(i)schen dem Kern-Gehäuse, oder dem sog(e)nannten Griebs durch, bis an gedachte Bl(ü)the, und vereinigen sich daselbst mit den(en) zehen erstern. Die letztern sind haupsächli(ch) darum vorhanden, daß sie den Nahrungs(-)Safft in den Kern bringen. Es sind ab(er) vielerley Arten der Aepffel, die sich theil(s) durch ihren Geschmack, theils durch ih(re) Grösse, theils durch ihre Figur und Farb(e) von einander unterscheiden, daß es unmög(-)lich dieselben alle zu beschreiben, zumahl(en) fast ein iedes Land seine besondern Arte(n) trägt, auch ein Apffel immerzu an einen Orte anders, als am andern genennet wird welches eben die Confusion verursachet, da(ß) man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Aepffeln haben können. Der Autor der *Instruction pour connoitre les bons fruits*, zählet in seinem Catalogo alleine hundert und vier und sechzigerley Gattungen Frantz-Aepffel, und Dümler in seinem Garten-Buche über hundert und achzig Sorten in Deutschland bekannter Aepffel. Sie lassen sich also am besten überhaupt in wilde oder Holtz-Aeffel und in zahme oder Garten-Aepffel eintheilen. Die wilden oder Holtz-Aepffel sind klein und so herb, daß sie nicht wohl zu essen sind, doch geben sie im Monat October, da man diese Aepffel zu lesen und auszupressen pflegt, einen Safft, woraus entweder ein Most, oder, worzu er noch besser taugt, ein guter Eßig gemacht wird. Man pflegt sie auch aufzutreugen, oder zu dörren, und vor das Gesinde, unter gutem getreugten Obste gemenget, zu verspeisen, nicht weniger, wie unten erwehnet wird, einen guten Brantewein daraus zu machen. In den Höltzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und das Wasser davon ist ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rothe Ruhr. Die guten, zahmen oder Garten-Aepffel sind nach ihrer Grösse, Farbe, Gestalt, Geschmack und andern Eigenschafften unterschieden; Etliche werden früh, etliche spat zeitig, wovon die erstern nicht so dauerhafft zu seyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach sind sie weiß, gelb, grün, roth oder gemischt. An Gestalt rund, platt, länglich, zugespitzt, eckigt, glatt, rauh ꝛc. Dem Geschmack nach sind sie entweder süß,

süß, welche eine gute Nahrung geben, und den Leib öffnen; oder sauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine kühlende Eigenschafft haben; oder wein-säuerlich, so dem Hertzen und Magen wohl bekommen; oder herb und rauh, welche kälten und zusammen ziehen. Vor allen behalten diejenigen Aepffel den Preis, so nebst ihrem süssen Geschmack, wie die Borsdörffer, auch einen angenehmen Würtz-Geruch haben, als welche vor die gesundesten und nahrhafftesten gehalten werden, da hingegen die ungeschmackten wässerig und ungesund sind. Die Aepffel, welche zu Winter- oder Lager-Obst dienen, und lange liegen sollen, (denn was man pressen oder dörren will, braucht solcher Vorsichtigkeit nicht) müssen nicht geschüttelt, noch zerstossen oder verworffen, oder sonst viel mit Handen betastet, sondern bey trockenem hellem Wetter, und ehe ein Reif darauf fallt, gantz sanffte mit dem Stiel abgebrochen werden: Denn ein Apffel, so seinen Stiel nicht behält, pfleget leicht zu faulen. Alsdann bringt man sie in eine finstere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieselben auf blosse Breter, oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder wann man sie auf Stroh legen will, soll solches keine Aehren haben, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich den Aepffeln Schaden thun. Man pflegt sie auch in Fäßlein oder Tonnen einzuschlagen, und bis sie völlig verschwitzt, alle acht oder zehen Tage solche umzulegen, und die fleckigten und angestossenen heraus zu lesen, wann sie aber völlig verschwitzt, darff man etwan nur alle vierzehen Tage einmahl darzu sehen, und das schadhaffte auf die Seite schaffen. Es sind aber die in Tonnen eingeschlagene Aepffel nicht so schmackhafftig, als was auf obige Art in Kammern oder Kellern beybehalten wird, sondern hat nur ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baume käme. Jedoch bey denen Chronicken trifft es nicht ein. Wann die Borsdörffer Aepffel in Fäßlein geleget und eine iede Schicht von der andern mit wohl abgetrockneter weisser Hollunder-Blüthe unterschieden wird, so sollen sie einen lieblichen Muscateller-Geschmack davon bekommen. Aepffel in einem Fäßlein mit Sägespänen, (iedoch, daß sie von keinem übel-riechenden Holtze seyen) verwahret, sollen sehr lange dauren. Endlich ist noch zu mercken, daß keine Quitten zu den Aepffeln geleget werden sollen, weil sie solchen mit ihrem starcken Geruch sehr schädlich sind und eine Fäulniß unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieses Obstes ist mancherley, und wird solches entweder verkaufft, oder frisch genossen, oder, wie unten Anweisung darzu geschehen soll, gekocht und verspeiset, oder aber gedörret und gebacken, um solches im Haushalten selbsten zu nutzen, zu welcher letzten Art gemeiniglich alles weiche und früh-zeitige Obst, so sich nicht aufhalten lässet, genommen und angewendet wird; als von welchem man auch einen Apffel-Most oder Apffel-Wein, den die Engelländer Cider nennen, zu pressen, nicht weniger einen Eßig zu machen, und einen starcken Brantewein, so dem Rheinischen oder Frantz-Brantewein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfleget. Man siedet auch von denen ausgepreßten Aepffeln einen dicken Safft, der wie ein Syrup, und als eine Würtze an die Speisen dienet, auch allein genossen, das Hertz und Magen stärcket, das Hertzklopffen stillet, den Durst in hitzigen Fiebern löschet, und wider die Melancholische Gebrechen dienet. Ingleichen von frischen Aepffeln ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends davon getruncken, giebt eine gute Stärckung, und kühlet Leib und Hertz. Das Wasser von faulen Aepffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um sich frißt, vor Blattern und böse Geschwür, wenn der Schaden damit ausgewaschen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleget wird. Endlich soll nunmehro der Gebrauch dieses Obstes in der Küche auch angeführet werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die besten erwehnen wollen. Zu geschweigen, daß sich davon eine gute *Amulette* und *Compote* machen lässet, wie unter diesen Worten zu finden; so werden sie auch auf folgende Arten gar schmackhafft zugerichtet, als gefüllte Aepffel zu machen: Diese werden, ehe man sie schälet, ausgehölet, und ihnen der Butzen oder Kern benommen, doch so, daß sie nicht zerspringen. In diese ausgeholte Aepffel, nachdem sie geschälet, thut man eine Fülle von andern klein-gehackten, und ein wenig in Butter gerösteten Aepffeln, geschnittenen abgezogenen Mandeln, Pistacien, Citronen-Schellern, kleinen Rosinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine angefeuchtet. Hierauf setzet Wein mit etwas Wasser übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieses nun kochet, so setzt man die Aepffel ordentlich hinein, und lässet sie weich kochen, doch daß sie nicht zerfahren. Endlich fasset die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle behutsam und fein gantz an, setzet sie ordentlich also in die Schüssel hinein, giesset die Brühe darüber, und lasset es noch ein wenig auf dem Kohl-Feuer aufkochen, sodenn streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. q. Oder: Man schneidet von sauber geschälten, und oben beschriebener massen ausgehölten Aepffeln oben die Deckel weg, füllet sie mit einer Fülle, die nur aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermischten Aepffeln zubereitet worden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine Klare von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem sie geschwinde durch die Klare gezogen worden, ins heisse Schmaltz gelassen, darein sie gehling ein wenig anlauffen müssen. Wenn einem nun düncket, daß sie genug haben, können selbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüssel gelegt, Wein daran gegossen, Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geschnittene Citronen-Scheller darüber gestreuet, und über ein Kohl-Feuer gesetzet werden, darüber sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuem mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden. Gesultzte Aepffel zu bereiten: Obwohl hierzu alle feste Aepffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Borsdörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel m. Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, legt ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, so tragets auf zum Essen. Oder: Schälet Borsdörffer Aepffel und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem meßingenen Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nebst ein wenig Wein geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setzt die Aepffel hinein, und lasset sie durch einander dämpffen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gahr, so richtet man sie ordentlich an, geußt die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lässet es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen, und Citronen-Scheller. Geschrepffte und Geschreckte Aepffel zuzurichten: Darzu gehen zwar alle Aepffel an, doch die säuerlichen Geschmacks sind, am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer gantz subtile Stichlein hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überleget und gefüllet, giesset man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und lässet es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu, und so die Aepffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. f. Gedämpffte Aepffel: Stechet erst aus denen Aepffeln die Kriebse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar so braun werden, setzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpffen müssen, bis sie genug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, giesset Wein darauf streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. g. Apffel-Strauben: Machet aus Wein und Mehl, einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, giesset solches in eine Schüssel, und werffet in Stückgen geschnittene geschälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spitzigen Holtz etliche Stück von solchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heisses Schmaltz, und streichet gemählig mit einem Holtze die Aepffel aus der Kelle in das Schmaltz, so daß sie alle fein zusammen kleben, welche Arbeit man so offte wiederholet, bis man der Strauben genug hat. So bald man sie aus dem Schmaltz genommen, muß sogleich Zucker darüber gestreuet werden, darbey man sich nach der Klare richtet, nachdem dieselbe sauer ist. Noch eine Art die Aepffel zu backen: Nachdem ihr grosse saure Aepffel geschälet, und also zerschnitten, daß ihr aus iedem Viertel zwey auch wohl drey Stückgen gemachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geschirr ordentlich aus einander geleget, daß sie trocken bleiben, so stecket ein Stückgen nach dem andern an ein spitzig hierzu geschnittenes Höltzgen, ziehet es damit durch die kurtz vorhero beschriebene Klare, setzet es in heisses Schmaltz und lasset ein Stückgen nach dem andern backen, so bald dessen gahr, so nehmet sie mit einem Schaum-Löffel heraus, und reibet, weil sie noch warm seyn, gnugsam Zucker darüber, s. i. f. Oder: Machet an stat der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu starcken Brey, und schlagt 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es mit ein wenig Zimmet und klein geschnittenen Muscaten-Blüte, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß-gemachtes Schmaltz hinein giesset, dieses machet nicht nur, daß die Klare aufläufft, sondern auch hart anzugreiffen wird. Hierauf giesset diese nur beschriebene Klare über die in Scheiben geschnittene Aepffel, nachdem ihr mit einem sogenannten Aepffelstecher mitten durch ein Loch ausgestochen, und sie wie einen Krantz formiret, setzet solche nach und nach in das heisse Schmaltz, backet sie darinnen, und vergesset nicht, so bald ihr sie daraus nehmet, selbige mit Zucker wohl zu bestreuen. Aepffel-Mus: Thut geschälte und klein-geschnittene Aepffel in einen Topff, giesset ein wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, hierauf werden sie klar gerieben, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaschene Butter oder an deren stat ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüssel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geschlagen, und gleichergestalt wohl untergerühret, auf den Rand der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Rändgen, das sauber gezwickt ist, inwendig um die Schüssel geleget werden. Da man denn, wenn das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das nur beschriebene Mus hinein gegossen, und solches in einem geheitzten Back-Ofen gahr gebacken, solches mit Zucker und Zimmet bestreuet, und aufträget. Eine Aepffel-*Galert* zu machen: Wenn ihr die Aepffel in Wasser oder auch in etwas Wein wohl gesotten, durch ein Haar-Tuch geseiget, und sie ausgedrucket, so thut so viel Zucker in diesen Safft, als nöthig ist, wie die Erfahrung am besten lehret, iedoch eher

viel als zu wenig. Lasset dieses Mus so lange sieden, bis es dicke wird, und rühret es sonderlich zuletzte immer um, daß es nicht anbrenne oder sich anlege. Zuletzt schüttet es durch ein klares reines Leinen-Tuch in Schachteln, oder auf einen Teller, welchen ihr hernach entweder so auf den Tisch setzet, oder ihr könnet diese Galert darauf, wenn es kalt, in allerley Formen schneiden, und die Confect-Schalen damit auszieren, oder eine Schale ins besondere damit aufputzen. Wenn zu dergleichen Galert getrocknete Apricosen oder geschälte Pflaumen mit genommen, und sie in Formen, wie halbe Apricosen, Pflaumen und dergleichen, eingedrücket werden, und man sie auf einem Schiefer-Tisch wohl trocken werden lassen, geben dergleichen einen guten Aufsatz, zum Nach-Tisch ab, wie sie sich denn in Schachteln, da zwischen iede Lage ein Blat Papier geleget ist, geraume Zeit aufbehalten lassen.

Apffel-Baum, dessen sind zweyerley Sorten: Der gute oder zahme **Apffel-Baum**, und der wilde oder **Holtz-Apffel-Baum**.

Der gute oder zahme **Apffel-Baum** hat, seiner Grösse und äusserlichen Gestalt nach, zweyerley Sorten, und ist entweder ein hochstämmiger oder ein Zwerg-Baum. Beyde wachsen gerne in einem guten Boden, doch nehmen sie eher mit einem mittelmäßigen, etwas sandigten, doch nicht zu rauh- und trockenen, als einem allzufetten Grunde vorlieb, weil ihnen dieser sowohl als der warme und hitzige Mist, und die Mist-Gauche, oder das Wasser von Mist-Gruben schädlich ist, und den Mager verursachet; So wollen sie auch nicht so viel umgehackt seyn als die Birn-Bäume. Ihre Blätter sind breit, länglicht-rund, und theils stumpff, theils etwas zugespitzt, und am Rande herum etwas zerkerbt, auch von unterschiedlicher Grösse nach dem Unterschied der Arten, wie denn auch die Blüthen, welche aus fünff Blättern in Gestalt einer Rose zusammen gesetzt sind, und einen lieblichen Geruch haben, weder von einerley Grösse, noch von einerley Farbe, sondern weiß, roth oder leib-farben rc. sind. Auf die Blüthen folgen die Früchte, wovon in dem nächst-vorhergehenden Articel unter dem Nahmen **Apffel** gehandelt worden. Die Wurtzeln, welche bey denen hochstämmigen Aepffel-Bäumen nach ihrer Grösse keine proportionirte Stärcke haben, sind lang, gehen aber nicht tief, sondern lauffen oben fast der Erde gleich, und breiten sich nur in der Fläche aus, wie denn auch der Stamm seine Aeste mehr in die Breite als Höhe treibet. Die Rinde des Apffel-Baums ist glatt und dichte. Weil er noch jung und im Wachsen ist, leidet er sonderlich das Schrepffen gern, lässet sich auch gerne versetzen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch die Kerne, welche im Herbste sowohl als im Februario in die Kern-Schule gesäet, und aus solcher in die Pfropff- oder Peltz-Schule versetzet werden, damit sie daselbst gepfropffet werden können (siehe Baum-Schule); oder durch die Schößlinge, dergleichen sie gerne aus ihren Wurtzeln treiben; oder durch Wildlinge (wilde Stämme), so gleichfalls in Baum-Schulen verpflantzet und fortgezogen werden. Sie werden am besten in den Spalt und zwischen die Rinde gepfropffet, doch muß man darbey wohl Achtung geben, daß beedes das Reißlein und auch der Stamm nichts schwarzes in sich haben, denn solche sollen den Wurm und Brand gerne kriegen. Das Abfallen der Blüthe und Früchte an den Apffel-Bäumen zu verhüten, soll man die Wurtzeln mit Menschen-Urin begiessen; und wenn in währender Blüthe eine Hand voll Wein-Ranken, so viel Wermut, und so viel Toback zusammen, oder besonders, iedes zwey Hand voll, in einem mittelmäßigen Kessel voll Wassers etwan eine halbe Stunde lang gesotten, und hernach die Bäume, dieweil sie blühen, etliche mahl damit besprenget werden, so sollen alle Käfer und Ungezieser, welche die Blüthe verderben, sterben und herab fallen. Diese Blüthen, wenn sie etwas aufgeschlossen, geben ein gutes gebranntes Wasser, welches vor die Röthe und den hitzigen Auswurff in dem Gesichte ein gar dienlich Mittel. Die andere Art der guten Aepffel-Bäume sind die sogenannten **Zwerg-Bäume**, welche auch **Frantz-Bäume** genennet, und durch besondere Pfropff- und Wartung also gezogen werden, daß sie keinen Stamm in die Höhe treiben, sondern bald über die Wurtzel sich in Zweige ausbreiten, und entweder zu Büschen erwachsen und mit der Scheere zu einer Kugel-förmigen Gestalt geschnitten, oder aber an Geländern zu Spalier-Bäumen gezogen werden. Sie wollen auf zwey bis drey Jahr alte Quitten- oder Paradies-Aepffel-Stämme gepfropffet oder oculiret seyn, welches beedes nicht höher als etwan drey bis vier Zoll von der Erde geschehen soll. Ein mehrers kan hiervon unter dem Worte **Zwerg-Bäume** nachgesehen werden.

Der wilde **Apffel-Baum**, so insgemein nur der **Holtz-Apffel-Baum** genennet wird, ist ein vollästiger, ungerader und sehr gekrümmter Baum, welcher dahero nicht besonders hoch wächset. Seine Blätter gleichen denen am guten Apffel-Baum, nur, daß sie um ein ziemliches kleiner sind, als diese: seine Blüthen haben eine schöne röthliche Farbe, und geben einen angenehmen Geruch von sich, die Frucht aber, wovon oben unter dem Worte **Apffel** bereits Erwähnung geschehen, ist desto schlechter. Man findet diesen wilden Apffel-Baum in Wäldern, Brahmen, an bergigten Orten, auch auf Reinen und Rändern. Er hat sonsten sowohl als der einheimische ein hartes und festes Holtz, welches zu allerhand Drechsler- und Tischer-Arbeit, ingleichen von denen Müllern gerne zu Mühl-Kämmen gebrauchet wird, so giebt es auch ein gutes Brenn-Holtz, und lässet sich trefflich zum Verkohlen brauchen. Seine Vermehrung geschiehet durch den Kern, gleich denen Garten-Apffel-Bäumen, wächset aber meistens von sich selber, von denen Kernen, so von denen Holtz-Aepffeln ausfallen,

fallen, oder von Vögeln in die Höltzer getragen werden.

Apffel-Most, ist ein Tranck, welcher von dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Aepffel gemacht wird. Man schreibet dessen Erfindung den Normännern oder Innwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können, und, da sie die Unkosten gescheuet, den Wein von weitem zu holen, aber doch auch kein Wasser trincken wollen, auf diese Invention verfallen, daß sie Obst-Gärten angeleget, und die davon gesammleten Aepffel und Birnen, wann sie zu ihrer Zeitigung gelanget, gestampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fässer gefüllt, und vergähren lassen. Wann sie diesen Tranck etwas schwach haben wollen, ist von ihnen nach Proportion frisches Wasser darunter gemenget worden. Die Aepffel müssen hart, frisch und safftig seyn, ie süsser sie auch sind, ie besser wird der Most davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuffe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Wasser darüber zu giessen, (daß es sich gleichsam als ein Mus oder Brey umrühren lasse), und etliche Tage zugedeckt stehen zu lassen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupressen, welches einen Lauer oder Wasser-Most vor das Gesinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Most anderst, und zwar auf folgende Weise: Die Aepffel werden nur gestampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieses geschehen, so schlägt man den Boden feste zu, und bringt solches an den Ort, wo es liegen bleiben solle, füllet es nachgehends bis auf zwey quer Finger tief unter dem Spund-Loch mit Wasser an, und läßt es vergähren, so ist der Most fertig. Wenn man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit so viel Wasser wieder hinein giessen, als man Most herausgelassen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Most nicht schwach werde. Von Holtz-Aepffeln wird auch Most gemacht, welcher weit dauerhafftiger seyn, und sich länger halten solle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieses Geträncke wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häufigsten aber in Engelland gemacht, woselbst sie so wohl den Apffel- als Birn-Most mit dem General-Nahmen *Cidre* belegen.

Apffel-Pflucker, ist ein Oeconomisch Instrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es bestehet dieses in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demselben auf der Erde stehend, bis zu oberst auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden sich nicht allzu kurtze Zacken eingesetzet, welche ein wenig von einander stehen, daß man darzwischen den Stiel des Apffels fassen kan, oben mit den Spitzen aber neigen sie sich, iedoch nicht gar zu sehr gegen einander, wie dieses alles die fig. 3 n. 2 Tab. I vorstellet. Wenn man nun zwischen zweyen Zacken a. b. den Apffel fasset, dieses Instrument sodenn auf eine Seite ein wenig herum drehet, löset sich derselbe von seinem Frucht-Aestlein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefasset ist, liegen. Allein mit dieser Art werden die Aepffel leicht beschädiget. Daher braucht man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, so fast wie ein offener Klingel-Beutel das Ansehen hat.

Apffel-Quitten, siehe Quitten.

Aphodillen, siehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, siehe Affodil-Lilien.

Apios Americana, ist ein schönes Blumen-Gewächse, welches man so wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenstern in Blumen-Töpffen oder Kästen halten kan. Die Wurtzel ist wie eine Olive gestaltet, aber grösser, und bekommt Zäserlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren sich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einem Jahre über zwölffe ansetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausschlagen, und sich also vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieses Gewächse gesetzet wird, um und um mit Ziegelsteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraute müssen, wo es in einem Garten stehet, etliche drey bis vier Ellen hohe ästige Stecken gesetzet werden, davon der mittlere der längste sey, so läuffet es, gleich einer Pyramide, über sich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aestlein, daran meistens sieben Blätter in der Ordnung, wie am Jasmin, stehen: Zwischen denselbigen hängen kleine, bleich-purpur-rothe mit weiß gesprengte abhängigte Blätlein, fast wie die Erbsen-Blüthe, doch träublicht beysammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den gantzen Sommer durch, lassen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter sich, sondern werden nur von denen rund-knollichten Wurtzeln vermehret. Dieses Gewächse will eine gute luckere, und etwas sandigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn; Hingegen kan es den Winter über desto weniger Nässe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apostem-Kraut, siehe Scabiosa.

Apostem-Röhrlein, siehe Löwen-Zahn.

Apothecke, siehe Haus-Apothecke.

Apothecker-Gewichte, ist von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat iedes Stücke auch seine besondere Signatur

oder

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Untzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Untze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat sechs Untzen, oder zwölff Loth. Eine Untze hat acht Drachmas oder Quintlein. Eine halbe Untze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Quintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma ist also gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran ist eines Gerstenkorns schwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet semis, semissis, das ist, halb so viel, als des Gewichts, so dabey stehet. P. Pugillus ist so viel als man mit drey Fingern fassen kan. M. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

Appetit, heisset dasjenige Verlangen, so der Mensch vermittelst der Wirckung der Natur zu dieser und jener Sache bey sich empfindet. Es lässet sich dieser in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und ausserordentlichen unterscheiden. *Guevarra* in seinem Tractatu *de Conviviis & Compotationibus* theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Sensitivum, den empfindlichen, und Intellectivum, den verständlichen. Der Natürliche ist derjenige, so von der Wirckung der Natur in uns erwecket wird. Also ist z. E. in Ansehung des Essens und Trinckens der Hunger und Durst eben der Appetit zu selbigen. Der Hunger ist der Appetit zum warmen und trockenen; der Durst aber ist der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricosen, Marellen, Marillen, Morillen, oder, wie sie die Schweitzer nennen, **Barillen**, sind die Früchte des Apricosen-Baums, so denen Pfersichen der Figur nach einiger massen gleich sehen, und auf einer Seite röthlich, auf der andern aber gelblicht sind, einen vortrefflichen Geschmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt ausser dieser noch zweyerley Arten Apricosen, davon die erstere viel weißlichter sind, als die erst-beschriebenen, und einen süssen Kern haben, die andere aber, welche von einigen insbesondere Marillen genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht so schmackhafft, wie jene sind. Sie werden getrocknet, und so wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon gesotten, oder auch in Salsen und Tuncken gebraucht. Wenn man sie trocknet, werden sie frisch von den Bäumen gelesen, nicht wie die Pfirschen, von einander geschnitten, sondern nur der Kern von der Seite heraus gedrücket und sie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß sie gleich trocknen, und sich desto besser in die Schachteln legen lassen. Das Condiren dieser Früchte kan trocken und naß geschehen, davon das erste folgendergestalt vorzunehmen: Nachdem sie frisch von dem Baume gelesen worden, lässet man sie in klarem Wasser, darein ein wenig guter Weinstein geworffen worden, entgrünen, trocknet jede Frucht absonderlich ab, wobey sich das äusserliche rauhe Fell wegen des Weinsteines gerne weg reiben lässet, hierauf kan man sie condiren, und zu jedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man also: Wenn die Apricosen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgedrucket, und sie geschälet worden, lässet man die gar grünen ein wenig entgrünen und aufquellen, nimmt sie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut sie, ohne selbige erst zu trocknen, in gestossenen Zucker mit etwas von demjenigen Wasser, darinnen sie aufgequellet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünff viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Kessel, darunter ein kleines und fast nur halb angezündet Feuer gemachet, damit dieser nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig schmeltzen muß. So bald dieser Syrop gut, nimmt man die Apricosen heraus, und lässet jede vorher wohl abtropffen, sodenn aber thut man sie in ein Glas, und giesset den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwan die Früchte groß unter einander zu rütteln, so, daß er etwas über die Apricosen gehet, und lässet dieses, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket stehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieselbe gesotten, thut die Schalen, so etwa noch daran, davon, zerreibet sie, und lasset selbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet sie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, so lange, bis dieser Teig starck wird, und sich von der Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salsen und Tuncken brauchen, darff er nicht so starck gesotten werden; denn dieses geschiehet nur, wenn man ihn formen, und sogenanntes Genuesisch Blumen-Werck daraus zubereiten will, das also geschiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick gesotten, bestäubet man mit Zucker und Mehl, vermittelst eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran hangen bleibe, drücket den Teig wohl hinein, was sich davon zur Seite gedrucket, wird abgeschnitten, und so bald der Teig gnugsam erkaltet, und feste worden, lässet sich das abgeformete leichte heraus nehmen und aufheben; oder, man bestreuet auch einen Schiefer-Tisch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Roll-Holtz, den recht kalt gewordenen Teig aus, schneidet davon mit einem Messer, nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren, oder bedienet sich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man nur

nur darauf drücket, und hebet sie sodenn, wenn sie fest genug getrocknet, in Schachteln zum künfftigen Gebrauch auf. Der

Apricosen-Baum, (Marellen-Marillen-Morillen- oder Barillen-Baum) gehöret unter das Stein-Obst, und ist ein Baum von mittelmäßiger Grösse, welcher dem Pfersich-Baum ziemlich gleich kömmt, nur, daß sein Stamm ein wenig stärcker, und mit einer etwas schwärtzern Rinde überzogen ist; So treibt er auch seine Aeste weiter aus einander, und seine Blätter, welche kürtzer und breiter als die Pfersich-Blätter, kommen dem Laube des Birn-Baumes näher. Seine Blüthen sind weiß, nach welchen die obbeschriebenen Früchte, nemlich die Apricosen kommen. Es erfordert dieser Baum einen wohlzugerichteten luckern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder sauren Boden. Die Apricosen-Bäume werden entweder in Spaliere gesetzt, oder in die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern safftiger und von besserm Geschmack seyn, die Früchte der in Spaliern stehenden aber grösser werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht gantz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröste so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafftiger. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh-Matten bedecken, und solches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne so gar heiß scheinet, mit solchen Stroh-Matten bedecken. Alle fünff Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äussersten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weisse und Gelbe, die grosse Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschiehet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versetzen, dann sie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gerne verpflantzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absäugeln geschiehet am besten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren ist die beste Zeit um Johannis, da die Bäume im ersten Saffte stehen, und zwar im wachsenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das schlafende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also ausser Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setzt sie auf Pfirsch-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süsser, sondern auch grösser, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Quitten-Stämme gepfropffet. Will man aber Apricosen mit süssen Kernen erziehen, so darff man sie nur auf Mandel-Stämme pfropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pfropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süssen Geschmack, sowohl an Fleisch, als Kernen behalten. Die Reisser aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag-Knospen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Küh- und Roß-Mist, so beyderseits wohl gefaulet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinstöcken, vor jedem ein wenig unter einander mischen, die Wurtzeln der Apricosen-Bäume im Januario Februario und Martio blössen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurtzeln legen, folglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken; so werden durch di[e] Mittel diese Bäume tragen, und wenn si[e] vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, vo[n] Januario an gerechnet. Er hat dreyßig Tag[e] und tritt den zwantzigsten April die Sonn[e] in das Zeichen des Stiers. Kayser Ca[rl] der Grosse hat diesen Monat den Oster-Mo[]nat geheissen, weilen die Ostern gemeinigli[ch] in diesen Monat fallen. Er wird auch vo[n] einigen der Blumen-Monat genennet. De[n] April haben die Bauren lieber naß als tr[o]cken: welches die Alten in folgende tröstli[]che Reime gebracht:

Der dürre April
ist nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünfftig, daß es besser u[nd] nützlicher, wenn die gemeiniglich sehr unb[e]ständige Witterung des Aprils sich mehr a[uf] Feuchtigkeit und Nässe als Trockene ziehe[t.] Denn wenn die Erde durch milde gelinde R[e]gen befeuchtet wird, so giebt sie allen G[e]wächsen ein fruchtbares Zunehmen an La[ub] und Gras, so, daß alle Gewächse frölich u[nd] lustig hervor kommen, nach dem alten Spri[ch]wort: Der April soll dem May halb La[ub] und Gras geben. Im Gegentheil, wa[nn] der April trocken ist, so kan alsdenn [die] Erde an ihren nöthigen Kräfften und Wac[hs]thu[m]

thum desto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächsen mittheilen. Dahero denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonsten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem April; Nemlich:

Es ist kein April nie so gut,
Er schneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergestalt gar offt wahr machet. Es entstehet aber das insgemein sogenannte April-Wetter allermeist daher, wenn bey allgemeiner Austhauung und einfallender Nässe dieselbe in den Erdboden, weil solcher annoch immer mit eingefroren, sich nicht genugsam dahinein ziehen kan, deshalber die vielen aufsteigende Dämpffe, sonderlich bey starcken Ergiessungen der Wasser, insgemein viel Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Frost Graupen, Schnee und Gestöber verursachen. Die Alten hatten allerhand Vermuthung des zukünfftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in diesem Monat. Sie sagten: Warme Regen verheissen eine gute Erndte und reichen Herbst, trockner April ist nicht der Bauren Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewölck verhindert wird, so ziehet er die Baum-Blüthe zusammen, daß sie ersticket, eine trockene Fasten verkündiget ein gut Jahr, Reise sind gefährlich. Wenn sich ein Rabe um Georgi im Korn verbergen kan, so folgt ein gut Getraide-Jahr, und wenn die Gras-Mücke singet, ehe der Weinstock sprosset, so hofft man auch ein gutes Jahr. Was von solcher Vermuthung zu halten, davon siehe: Wetter. Was übrigens ein guter Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, ist in dem, diesem Lexico angehängten Land- und Hauswirthschaffts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquæduct, siehe Wasserleitung.

Aqua fortis, siehe Scheid-Wasser.

Aquavit, ist ein von ordentlichem Korn-Brantewein zugerichtet starckes Wasser, so man theils innerlich, theils äusserlich zu Stärckung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber solche Stärck-Wasser von dergleichen besten Kräutern, Blumen und Gewürtzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nemlich entweder in eine Kanne des besten Brantewein, oder des sogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, so, wie sie nach der Jahrs-Zeit zu sammlen, nebst einigem Gewürtz, alles zusammen wohl geschnitten und klein gemacht, hinein thut, dieses einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen angestellten Brantewein nach Proportion der Ingredientien mit andern anfüllet, und samt den Speciebus in das Brenn-Zeug schüttet, um ihn gehörig und behutsam davon abzuziehen; Oder, man giesset auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Brantewein, und lässet dieses ein 14 Tage und noch darüber, in warmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen stehen, rühret aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrücket worden, kan dieser Aquavit filtriret, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Selerie, Wacholder, Krausemüntz, Citronen, Pomerantzen, Caneel, Cardemomen u. s. f. von iedem ins besondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der sogenannten Schlag- und Haupt-Wasser belanget, die aus verschiedenen Speciebus gemacht werden, dürffte es hier zu weitläufftig fallen, die so vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch soll eines zu einem trefflichen Haupt- und Schlag-Wasser dem geneigten Leser mitgetheilet werden, so darinnen bestehet: Mayen-Blümgen, gelbe Violen, Roßmarin, Rosen, dunckel-rothe Nelcken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, iedes eine Hand voll, Cubeben, Muscaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Körner, iedes ein Loth, Nelken aber ein Quintlein, auf welches 3 Quart Brantewein gerechnet. Den Beschluß aber von dieser Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, iedes 1 Loth, Sassafraß, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Quart Brantewein; Oder nehmet zu eben so viel Brantewein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet iedes 2 Loth, Calmus und Nelcken iedes anderthalb Loth, Citronen-Schalen hingegen 3 Loth.

Arbeiten, sind diejenigen Verrichtungen, so ein Haus-Wirt auf dem Felde, Wiesen, in Weinbergen, Gärten, und sonsten in der Wirtschafft das Jahr über zu besorgen hat. Siehe Acker-Arbeit, Garten-Arbeit, Weinbergs-Arbeit; Und überhaupt alle nöthige Wirtschaffts-Arbeiten, in dem zu Ende dieses Buches befindlichen Wirtschaffts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heißt eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirsches oder andern Wildes dergestalt abrichten, daß er erstlich keine Fährte übergehet, hiernächst, wo er auf dergleichen gefallen, dieselbe nicht verdrossen, sondern munter fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Dieses Arbeiten geschiehet zur Behängens-Zeit im Frühling, wenn die Wiesen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und liebliche, warme und stille Morgen sind, gemeiniglich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht regnerisch oder windigt ist, weilen der Regen und die Kälte die Atomos oder Dünste der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu sehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Nasen nicht zur Erden bleiben, sondern mit dem Kopff in die Höhe, und gegen

gegen den Wind suchen, um sich sehen, und die Spur endlich übergehen lernen, mithin auf solche Art verderben würde. Der Jäger ziehet früh Morgens, wenn das Wildpret, oder die Hirsche, zwey bis drey Stunden lang von Feldern zu Holtze sind, mit dem Leit-Hunde, seiner Halsung und dem Hänge-Seil, vor dem Holtze an den Feldern und Wiesen lang hin, löset den zusamm-gewickelten Riemen oder die Locke von einander, nimmet den Leit-Hund an dem Hänge-Seil in die rechte Hand, einen Bruch von frischem eichenen Laub in die lincke Hand, ziehet damit ferner fort, und lässet das Hänge-Seil schleppen. Anfänglich muß der Jäger den Leit-Hund auf dürren Leeden, und trockenen harten Plätzen, wo er den Thau-Schlag nicht sehen kan, arbeiten: Denn wo ein solcher Hund zuerst, und zwar zum öfftern, auf eine frische Fährte, die er sehen kan, gearbeitet wird, und man kommt hernach mit ihm auf harte Leeden oder Kieß und trockene Felder, wo die Witterung subtiler ist, und man wenig oder gar nichts sehen kan, so fällt er solche entweder gar nicht, oder doch wenigstens kaltsinnig an, und suchet nicht weiter fort. Wann nun der Leit-Hund so weit gebracht ist, daß er richtig suchet, und nichts übergehet, so spricht man ihme mit sittsamer Stimme also zu: He! He! Hin! und wiederholet ohngefehr alle zwantzig bis dreyßig Schritte solchen Zuspruch, ihn aufzumuntern, nachdem der Hund von Natur ist: Denn hitzige junge Hunde, die ohnediß zum Suchen allzugrosse Begierde haben, werden durch vieles Zusprechen bald laut, welches ihnen hernach schwerlich abzugewöhnen ist; Faule Hunde hingegen muntert man durch den Zuspruch desto besser auf, daß sie die Fährte mit mehrer Lust und grösserm Fleisse suchen. So nun der Hund eine Fährte findet oder anfället, stehet der Jäger gleich gantz stock-stille, und giebt dem Hund das Hänge-Seil mit leiser Hand willig nach, zu sehen, was er thut; ob er fortzuziehen willens, und was er vor sich habe, dann greifft man mit beyden Händen am Hänge-Seil an, bis zum Hunde, bücket sich zu ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig sey, und fraget ihn freundlich: Was da? mein Mann, was schleichet daher? Wann nun der Hund ferner an der Fährte fest beharret, lässet man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und suchet dieselbige Fährte wiederum. Wann es nun etliche mahl also mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und stehet zuletzt auf derselben, so hilfft man ihm mit der lincken Hand unter dem Halse ein wenig empor, daß er gestreckt stehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, bestreichet ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget sodann den Bruch auf die Fährte, und lässet hierauf den Leit-Hund, wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte ist, angebunden hat, etwas ausruhen. Man soll sich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demselben auf keine gebrannte Stäte, Heyde-Plätze, Kohl-Brenner-Flecke, oder beregneten Boden, oder an einem Ort, wo viel Blumen stehen, oder ein Gestanck von Pech-Oefen, Aas- und Luder-Plätzen, Pferde- oder Ochsen-Mist, Flachs-Rösten und dergleichen ist, hinkomme, weil solches dem Hunde an der Witterung schädlich ist, und seine Nase dergestalt einnimmet, daß er die reinen Atomos der Fährte des Wildes gantz nicht empfinden kan; Man soll ihn auch nicht wider den Wind suchen lassen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen solte, daß er die Nasen in die Höhe recken, sich umsehen und die Fährte übergeben lernen würde; Man soll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getraide, Schilff oder langem Grase führen, denn sie lernen den Kopff daran in die Höhe zu richten, über sich hin und wieder zu schwärmen, und die Fährte der Erden gar zu vergessen: sondern man soll ihn fein kurtz halten, und nach Beschaffenheit, so er Wild stehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder abliebe n: Bey dessen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil schnellen. Wann nun gegen Mittag um zehen Uhr, oder höher, die Hitze steiget, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, so wird mit demselben wieder nach Hause gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag versparet. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Fasse gesagt.

Arbeiter, sind Leute, welche ein Haußwirth gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen in der Wirtschafft, besonders zur Zeit der Heu- und Getraide-Erndte, oder in der Weinlese etc. mit seinen Leuten und Gesinde bestreiten kan, denen er sodann etwas: Z. E. einen Acker zu hauen, zu schneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen das Tagelohn bezahlet, welchenfalls sie sodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Frohner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arls-Baum, oder **Arls-Beer-Baum**, welchen einige den zahmen **Vogel-Beer-Baum** nennen, hat einen hohen und starcken Stamm, sonderlich, wo er in gutem Erdreich stehet. Er wächset aber nicht aller Orten, sondern ist mehrentheils nur in Thüringen, wie auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieser Baum führet ein schönes Laub, welches fast dem Ahorn-Laube oder Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlichter als dieses, ist. Das Holtz, welches sehr fest und hart, auch sehr wohl zu allerhand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen, kommt fast mit dem Birn-bäumenen überein, ausser, daß das Arlsbeer-bäumene etwas brescher und brüchicher, als dieses ist. Die Wurtzel gehet tief in die Erde, und ist hart und röthlich. Dieser Baum kan von den Kernen gar leichte, ingleichen von den Schößlingen aufgebracht, und der Stamm zu Ober-Holtze gezogen werden: Dann er verdruckt das Unter-Holtz sehr wenig, schlägt auch aufm Stamm und Stock wieder aus, und ist also für ein sehr

nug

nutzbar Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirschen genennet werden, sind gelb-röthlicht, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn, und eine braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pflegt sie, ehe sie noch reif, in Büschel zu binden, und als etwas rares an diejenigen Oerter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten Meel-Feistgen oder Meel-Fäßgen sehr nah, und haben, an stat des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan. Sie wachsen sonderlich auf dem Böhmischen Grentz-Gebirge. Arme Leute räuchern sich auch mit den gedörrten Beerstielen, und finden Linderung im Zahnwehe davon, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

Arm, heisset dasjenige Stücke, so mit dem einen Ende vor dem andern fest-gemachten Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diesen Nahmen die zwey an der Vörder-Achse eines Rüst- oder Bauren-Wagens fest-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und daselbst den Lenck-Schemmel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswerts zusammen lauffen, und das dicke Deichsel-Ende, so nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Rincken zusammen gebunden wird, zwischen sich halten.

Arm seyn, oder die **Armut**, ist eigentlich ein solcher Zustand eines Menschen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel weder hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend ist. Ein dürfftiger Mensch aber ist ein solcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch kümmerlich erwerben kan. Es wird aber beydes im gemeinen Leben offt mit einander vermenget. In der Wirtschafft sind dieses diejenigen Personen eigentlich, denen Allmosen gebühret.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander gesetzten oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzugehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor alters bedienet; An deren stat gebrauchen sie auch wohl annoch schmal-geschnittene Streiffen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten nett-besetzte Schnällgen sind.

Armenier-Stein, ist bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Lasur-Farbe, ist auch nicht allzufest, sondern er ist etwas sandig, aber nicht rauh anzugreiffen, wird von den Mahlern und Färbern für Lasur gebraucht. Man soll ihn mit Ochsen-Zungen-Wasser waschen, denn nach solcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenschafft wider melancholische Kranckheiten.

Armer Mann, wird an einigen Orten, sonderlich in der Marck, ein gewisses Essen genennet, so aus Butter und Brot bestehet; Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und gröschet solches in heisser Butter, da ist das gantze Essen fertig. Es berichtete dahero einesmahls ein Reisender seinen Freund, er habe in dem Wirts-Hause des Mittags zwey Wölffe einen armen Mann fressen sehen, weil die Personen, die dergleichen Speise sich zurichten lassen, diesen Nahmen führten.

Aron, sonsten auch **Magen-Wurtzel**, **Pfaffenpint** und **Deutscher Ingwer** genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten schattigten Orten wächset, und zweyerley Geschlechts ist.

1) Der **grosse gemeine Aron**, hat schöne grüne, dreyeckigte oder Hertz-förmige glatte Blätter, deren jedes alleine auf seinem Stiele stehet. Zwischen denenselben steiget ein spitziger Stengel, spannen-lang über sich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Aehre in ihren Schoß-Balg, oder wie in einem Hasen-Ohre verschlossen ist, und, wann sie sich im April aufthut, ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpflein zeiget. Solches Zäpflein wächset mit der Zeit grösser, und besetzt sich rings herum mit grünen Körnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Augusto reiff, und Corallen-roth werden. Die Wurtzel ist weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäserlein besetzt, und eines sehr scharffen und beissenden Geschmacks. Zum Gebrauch will diese Wurtzel im Martio, ehe sie in die Blüthe schiesset, gegraben, und dann wohl getrocknet seyn. Aron-Wurtzel pulverisirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den schweren Athem und langwierigen Husten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und stärckt den Magen, ist gut der Leber und Miltz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienste. Die Käse in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden besser davon.

2) Der **Berg-Aron** hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weisse Wurtzel, welche mit vielen angewachsenen Knorren und Zasern bekleidet, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter, wie das Pfeil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere trägt. Wächset auf den Bergen, wird aber, wegen seiner brennenden Krafft nicht gebraucht.

Arsenic, siehe Ratten-Pulver.

Arß, nennet man insgemein an einer Seulen den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesetzet wird. Wie nun unter

unter denen Seulen ein Unterscheid, deñ es giebt Thor- Plancken- und Geländer-Seulen, da immer eine stärcker ist, auch höher über der Erde zu stehen kommt als die andere; So ist auch der Arst an einer länger zu machen als an der andern: Man pflegt diesen Theil gewöhnlich über einem Feuer etwas anzuflammen und zu brennen, weil bekannt, daß eine Kohle in der Erde nicht faule.

Art, bedeutet die gute oder schlimme Eigenschafft oder Beschaffenheit eines Dinges; z. E. Ein Saamen von guter Art, das ist, welcher von gutem Getreyde, oder von guten Früchten genommen worden. Ein Pfropff-Reis von guter Art, welches nemlich von einem guten Baume entsprossen.

Arten, Feld-Arten, nennet man eine gewisse Eintheilung, wornach ein Land-Wirt seine Felder in **drey Theile, nemlich in** ter-Feld, so die erste **Art**: in **Sommer**- so die andere **Art**: und in **Brach-Fe** die dritte Art genennet wird, entweder n genem Gefallen, oder der Landes-Gewo und Ordnung nach abtheilen muß. E ben aber diese Arten nicht ein Jahr w andere, sondern wechseln alle Jahre um, daß, was heuer die erste Art oder W Feld gewesen, worauf Weitzen, R Korn oder Dinckel gestanden, solches da dere Jahr mit Gerste oder Haber besäet, also zur andern Art oder Sommer-Fel macht: im dritten Jahr aber, da es ruhe brach liegen bleibt, die dritte Art, ode Brach-Feld daraus wird. Zu mehrere läuterung dienet nachstehende über drey ckenFeld verfertigte Tabelle:

		Stück.	
Im ersten Jahre	1 Art	No. 1.	Weitzen und Korn
	2	No. 2.	Gersten und Haber
	3	No. 3.	Brach.
Im andern Jahre	2 Art	No. 1.	Gersten und Haber
	3	No. 2.	Brach
	1	No. 3.	Weitzen und Korn.
Im dritten Jahre	3 Art	No. 1.	Brach
	1	No. 2.	Weitzen und Korn
	2	No. 3.	Gersten und Haber.

Diese Umwechslung geschiehet aus zweyerley Ursachen: Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allzeit zwey Stücken besäet werden, und das dritte unbesäet liegen bleibet, damit das ruhende oder brach-liegende Stücke künfftig desto besser und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrschafft, wegen ihrer Schäferey, die Trifft auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten sind, jährlich eine gewisse Partie davon liegen zu lassen.

Art-Feld, ist ein Stücke Acker-Feld, welches nach obiger Beschreibung eingetheilet, und entweder Winter- oder Sommer- oder Brach-Feld ist. Dasjenige Feld aber, so keine Ruhe hat, und alle Jahr bestellet wird, nennet man Jahr-Feld oder **Garten-Feld**. Siehe Jahr-Feld.

Art verändern, heisset, wenn ein Stücke Feld, so brach liegend bleiben soll, gedünget, und mit Gerste, oder, nach beschehenem Stoppeln und Einegen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn besäet wird.

Artischocke, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artischocke, 2) die grosse Englische Artischocke, und 3) die gemeine stachlichte Artischocke. Die gemeine glatte Artischocke treibet aus ihrer Wurtzel halb bis drey viertel Ellen-lange Blätter, welche breit, tief ausgeschnitten, und grün auf Aschen-Farbe sich beziehend oder weißlicht sind, auch weder Stacheln noch Spitzen haben. Aus der Mitten dieser Blätter wächset ein ziemlich starcker Stengel empor, welcher ohngefehr zween bis drey Schuh hoch wird, und auswendig gestr und wollicht, inwendig aber kernicht voller Marck ist. Dieser Stengel bre sich in etliche Zweige aus, deren ieder e ein Haupt mit grünen stachlichten Sc len, gleich einem grossen Distel-Kopffe kommt, so die Frucht dieser Pflantze und eigentlich die Artischocke genen wird. Aus dieser entspringet die Blü welche groß, und wie ein Büschel von v len purpur-farbenen Blümlein ist, u nach welcher der Saamen in ablangen u oben gleichsam mit Feder-Büschen ver henen Körnern kommt. Die Wurtzel mittelmäßig lang und starck. Die gro Englische Artischocke ist ebenfalls grün Farbe, aber grösser, und eines bessern G schmacks, dahero sie auch den Vorzug v allen Arten Artischocken behält. Die dri Art, nemlich, die gemeine stachlich Artischocke ist die schlechteste, und von d nen erst-beschriebenen darinnen untersch den, daß sie bräunlichte stachlichte Blät und härtere Schalen von herberm oder schä ferm Geschmack hat. Alle drey Arten kö nen auf zweyerley Weise erzeuget werde Erstlich, durch den Saamen; Zum ande und zwar am leichtesten von den jungen N benschößlingen, die offt häufig bey der Wu zel ausschlagen. Wer sie vom Saamen zi hen will, der nehme dazu die kleinen, ku zen und dicken Kerne, denn der spitzi dünne Saame ist gemeiniglich nicht gut, so dern giebt stachlichte Artischocken, so sich de Cardonen mit stachlichten dürren Früchte gleichen, und solche zu pflantzen, ist der M

Digitized by Google

ze nicht werth. Diesen Saamen nun weichet man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in laulicht Wasser ein, lässet solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes, fettes, mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in jedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblat, etwan drey Zoll tief, und stecket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begiessen wissen kan, wo sie stehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachsen, so lässet man allemahl nur die beste und gröste Pflantze stehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflantzet; Wobey dann Jäten und Begiessen nicht vergessen werden darff. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflantzen etliche Tage, bis sie etwas bewurtzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welck werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man der Artischocken von den Beyschößlingen pflantzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen ist, daß die besten und stärckesten Stöcke dazu erwählet werden: davon nimmt man die jungen Beyschößlinge mit so viel Wurtzeln, als man immer haben kan, und pflantzet sie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begiesset solche fleißig. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abschneiden und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen jeglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürtzen mit langem Pferde-Mist umher belegen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allgemach öffnen, damit sie die Lufft wieder desto besser gewohnen, und so lang es kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten ist, alsdenn die Stürtzen und den Mist gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stöcken weg thun, und den kurtzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stöcken untergraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil sie noch eine zarte Wurtzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser dauren, und im Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu mercken, daß man von dieser Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte stehen lassen solle: Denn sonsten würde ihre starcke und lange Wurtzel so tief eingreiffen, daß sie aus der tieffen Erde ein saltzigtes und unschmackhafftes Nutriment an sich ziehen, und also ihre Krafft geringer, die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will frische Artischocken haben, der lasse sich etliche runde tieffe Körbe machen, und pflantze etwan um Johannis alle Stöcke, so gegen den Herbst noch tragen, darein, und lasse sie im Garten stehen, begiesse sie auch fleißig, so werden sie in die Früchte aufschiessen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder in ein Gewächs-Haus tragen, und fleißig warten, so kan man ohnfehlbar um Weihnachten, und noch später gute frische Artischocken haben. Sie werden roh mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und Pfeffer genossen, wenn sie vorhero rein gewaschen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, sie aber selbst in etlichen Stücken zerschnitten worden, oder in Wasser abgesotten, mit einer Fleisch- Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muscaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbsen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Petersilie zugerichtet, oder auch gebacken, und zwar entweder gantz, oder nur die Böden alleine. Wie von diesen allen bald ein mehrers zu gefälliger Nachricht angeführet werden soll. Man pflegt sie auch in Pasteten zu schlagen. Die Böden lassen sich sehr gut einmachen, wann man sie halb gahr gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasirten Topff legt, und mit starckem Saltz-Wasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses hinwieder mit zerlassener Schmeltz-Butter übergeußt, damit keine Lufft dazu kommen möge. Wenn man sie nachgehends geniessen will, muß man sie wohl wässern, und zum öfftern das alte Wasser ab-, und wieder frisches darüber giessen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine selbst-beliebige Weise kochen und zurichten. Von dieses Gewächses Zubereitung in der Küche ist zuforderst so viel zu behalten, daß denenselben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weisse Zeug, wo der Stiel daran gestanden, und gantz fasig ist, genommen werden müsse. Hiernächst setzet man einen Topff oder Kessel mit Wasser an das Feuer, wirfft, wenn solches siedet, ein wenig Saltz hinein, leget sodann die Artischocken auch darzu, und lässet sie so lange sieden, bis sie die Blätter gerne fahren lassen, welches die sicherste Probe, daß sie gnug gesotten; das Saltz aber in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächsen, ihre grüne Farbe lebhafft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in ein kaltes Wasser geleget. Wenn selbige dergestalt vorbereitet, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch

sie sonst auf mancherley Art zugerichtet werden, also: Artischocken mit Muscaten-Blüthen: Wenn ihr in einem Casserol oder Tiegel Fleisch-Brüh auf das Feuer gesetzet, klar-geriebene Semmel nebst einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieses auch sonst wohl mit Muscaten-Blüthen und etwas weissem Ingwer abgewürtzet, leget ihr die Artischocken aus dem kalten Wasser in diese Brühe, und lasset es fein gemächlich mit einander kochen. Artischocken mit grüner Spargel-Brüh: (das ist, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) schlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Messer-Spitze weisses Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, giesset auch guten Eßig darzu, nebst etwas Fleisch-Brüh oder Petersilien-Wasser, und rühret es fein klar ab; Hierauf thut ein fein Stück Butter und Gewürtz hinein, rührt es abermahlen fein durch einander, setzet es übers Feuer, und giesset mit einer Kelle so lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber fast sieden, so tröpffet einige Tropffen kalt Wasser hinein, daß es nicht zusammen rinne. Setzet aus dem kalten Wasser die Artischocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden soll, ordentlich in die Schüssel, giesset die erwehnte Brühe darüber, und haltet die Schüssel beständig warm, doch so, daß diese Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil sie sonst gleich zusammen rinnen würde, sprenget endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, s. i. f. Artischocken mit Möhren und grüner Petersilie: Schabet Möhren fein rein, werfft sie in kaltes Wasser, schneidet sie länglicht klein, wie Nudeln, brühet sie, daß der rohe Geschmack sich heraus ziehe, und seiget das Wasser wieder davon ab. Thut ferner in ein Casserol ein gut Stück Butter, Muscaten-Blüthen und die Möhren, kochet sie ein wenig, werfft geschnittene Petersilie und eine Hand voll gantz klar gesiebte Semmel darein, giesset gute Rindfleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser darzu, lasset es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und wenn sie wohl gekocht haben, richtet sie gehörig an. Gefüllte Artischocken, an dergleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürtzer, als an den nur beschriebenen abgeschnitten, und das inwendige faßichte aus selbigen heraus genommen, damit sie denen Pasteten ziemlich ähnlich werden. Setzet die Artischocken aus dem Wasser in ein Casserol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, lasset grüne Erbsen eine Weile in der Butter paßiren, giesset die Brühe darauf, und kochet alles wohl zusammen. Etwas von denen Erbsen nebst einem Stückgen Schmaltz und Muscaten-Blüthen, reibet in einem Asche klar, giesset die Brühe von den andern Erbsen auf die gestossenen, rühret es durch einander, streichet es durch ein Haar-Tuch, und schüttet es über die grünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet, und lasset es durch einander kochen, da ihr sodenn die Erbsen in die Artischocken füllet, und es zierlich anrichtet. Oder: Machet eine gute Krebs-Farce ohngefehr aus einem halben Schock; Ein anders halbes Schock Krebse siedet ordentlich ab, brechet sie aus, nehmet die schwartze Aedergen aus dem Halse, und schneidet sie als Nudeln, so können auch die Scheeren ausgebrochen, und deren Fleisch zu denen Hälsen gethan werden. Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heissem Wasser, schneidets wie die Krebse, thut dieses mit den Krebsen, wie auch abgezogenen klein-geschnittenen Pistaches mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, schneidet Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen darunter, drücket von einer oder zwey Citronen den Safft darein, und bereitet also ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artischocken mit der zuerst gedachten Krebs-Farce, thut die nur beschriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und bestreichet ihn mit Krebs-Butter. Setzet die also gefüllten Artischocken in eine Torten-Pfanne, backet sie im Ofen, richtet sie gehörig an, und gebt sie trocken auf den Tisch. Oder: Machet zuförderst ein Ragou aus würfflicht-geschnittenem Kalb-Fleisch von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleisch-Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit paßiren lasset, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, Muscaten-Blüthen, Ingber ꝛc. darzu, und lasset alles wohl mit einander dämpffen. Inzwischen machet eine Klare an, lasset Schmaltz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artischocken, nachdem sie vorhero in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn sie recht aussehen sollen, gar mit einem Pinsel davon überstrichen worden, dahinein, und backet sie daraus. Drücket in diese gebackene Artischocken, so wie Pasteten aussehen, etwas Citronen-Safft, füllet sie mit besagtem Ragou, und lasset sie so warm auftragen. Artischocken zu backen: Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stengeln gehörig weg, die Artischocken aber theilet der Länge nach in 4 Theile, kochet sie aber wie die gantzen, und lasset sie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als ein Milch-Mus, schlaget einige Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen darunter, und giesset einen mäßigen Löffel voll von warmem Schmaltz in diese Klare, menget es wohl durch einander, wendet die Artischocken in dieser Klare sauber um, oder tuncket nur unten die Helffte in die Klare, und lasset die obere Spitzen grün bleiben, setzet sie also in heisses Schmaltz, und backet sie darinnen fein gold-gelb. Wenn nun die Artischocken auf eine oder die andere Art, wie sie beschrieben worden, zubereitet sind, so werden sie dergestalt angerichtet, daß man die schönste unter denselben in die Mitte setzet, leget die Blätter, so denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schneidet die untersten Böden würfflich und streuet sie auf die Artischocken, und giesset sodenn die Brühe darüber, so ist alles

zun

zum Austragen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle, siehe Carde.

Artzney, siehe Haus-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig zulauffendes hartgebranntes Gefässe von Töpffer-Arbeit, wie ein grosser Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Dingen vonnöthen hat, als da seyn Reib-Starck-Asche u. s. ferner, gemeiniglich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Rahms darinnen aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Asch genennet, die zum Theil gantz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapfen haben, wodurch die Milch abgelassen werden kan, die Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bleibet.

Asche, ist das irdische Theil, welches vom Holtz oder andern Sachen, die sich verbrennen lassen, wann solche gäntzlich vom Feuer verzehret seyn, überbleibet, und daraus ein gewisses Saltz zu ziehen, dergleichen das Sal Absinthii, Tartari, die sogenannte Pott-Asche und vieles dergleichen mehr. Man braucht sie dahero zum Laugen machen, Seiffen-sieden, und Glasmachen, (worzu insonderheit die Asche von Tannen- Buchen- Eschen- und Ahorn-Holtz sehr gut ist,) zum Salpeter-Sieden, ingleichen als eine treffliche Düngung auf schweren und leimigten Feldern, sauren und sumpfigten Wiesen und in Gärten, und ist zugleich ein gutes Mittel, das Ungezieser zu vertreiben, dahero sie ein guter Landwirt fleißig und öffters aus denen Oefen schaffen und zu solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwahren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde, so bey dem Pottaschmacher übrig bleibet, eine besonders herrliche Dünaung der Aecker, weil diese das Nitrosische Saltz aus der Lufft wieder an sich ziehet, welches eben Cardo vegetationis, davon *Becheri Physica Subterranea* nachzulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt, mit Regenwasser vermischt, und Saamen-Getraide von der Art, davon das Stroh gewesen, darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtbarkeit desselben trefflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschenbaum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherer.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung, sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausgemauert, und mit einer wenigstens fünff viertel hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist, damit sich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten sonderlich auf den Dörffern vor dieselben zu machen verordnet und befohlen, die Asche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu schaffen, wie im Magdeburgischen zu sehen. Es ist ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innewendig tief und an einer Seite offen ist.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein, unter einem Brau-Darr- oder anderm dergleichen viel Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemauertes Loch, worein die Asche in währender Heitzung immerzu durch den löcherichten Herd oder Rost fallen kan, damit sie das nachgeschobene Holtz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen so sehr ersticke.

Aschen- oder Ascher-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertehalb Ellen lang, und drittehalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseiget wird.

Ascher, siehe Aescher.

Aschern, siehe Garn äschern.

Aschlauch, siehe Lauch.

Aschwurtz, siehe Diptam.

Aspe, Espe, Aspen- oder Espen-Baum, ist eine Art von Pappelbaum, welcher der Libysche Pappelbaum genennet wird; Er kommet aber mehr dem schwartzen Pappelbaum, als dem weissen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt sind. Diese hängen an dünnen und langen Stielen, und müssen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der grösten Wind-Stille zittern und wackeln, welches diesem Baum verschiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Frantzosen *Tremble* oder Zitter-Pappel, und bey den Holländern, welche diesen Baum zu Besetzung der Spatzier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen Ratteler, von dem beständigen Rasseln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aespen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holtz ist weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauren, sondern es setzt, so bald nur etwas daran eingehauen, oder sonst verletzt wird, sich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlern, und zu ihrem Aufenthalt zu erkiesen wissen; Es verdirbt auch von sich selbst vom Kern aus, woselbst er durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angefressen, hernachmals schwarz und endlich faul wird. Die geraden und ohnschadhafften Stämme werden zum Bauen gebraucht, iedoch müssen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder sonst ins feuchte kommen. Das höckerigte und schadhaffte aber wird zu Scheiten geschlagen, und verbrennet. Die Kohlen von diesem Baume gebrauchen die Pul-

Pulvermacher zum Schieß- und Büchsen-Pulver; Die Rinden aber dienen so wohl den Rothgerbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen bestehet in Fingers langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, so bald sie von der Sonnen abgedorret, geschwinde wieder verderben, und sich in die Lufft verstäuben. Er wächst am liebsten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in diesen letztern deswegen wohl zu dulten ist, weil er geschwind in die Höhe wächst, und dem Unter-Holtz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit seinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stetig sich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verursachen. Es führet auch dieses Holtz einen Sand bey sich, welcher aus der Erden durch den Safft in demselben mit in die Höhe läufft und einwächset, und von denen Drechslern und Tischern, so es wegen seiner weissen Farbe gerne verarbeiten, so wohl als von denen Muldenhauern, wann sie Backtröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu besonders scharffen Zeuge mercklich gespüret wird.

Asphodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Asphodill-Wurtz, siehe Affodillen.

Assel-Wurm, Eissel-Wurm, Eselein, Keller-Esel, Keller-Schabe oder Keller-Wurm, ist ein kleiner aufs höchste einen Quer-Finger langer und etwan den dritten Theil so breiter Wurm, auf dem Rücken gleichsam mit einem grauen oder schwärtzlichten flach-runden Schild bedecket, und auf ieder Seite mit sieben Füssen versehen, deren ieder nur ein Gelencke hat. Wenn man ihn anrühret, so ziehet er sich gantz rund zusammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Diese Würme halten sich an den Wänden und Mauren, in faulen Bäumen, an feuchten und sumpfigten Oertern, unter Steinen, Blumen-Töpffen oder Kästen, besonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fässern auf, und mehren sich durch kleine Eyer, welche wie weißglänzende Perlein aussehen. Man kan sie in der Medicin vortrefflich nutzen, indem sie mehr flüchtiges und scharffes Saltz bey sich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Oel, darinnen man dergleichen Würme gekocht, soll man die hefftigsten Kopff-Schmertzen vertreiben können. Der Wein, darein man Assel-Würme gelegt, wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbsucht und Harn-Winde recommendirt, der Safft von solchen ausgepreßten Würmen aber zu zwantzig Tropffen in einem angenehmen Geträncke eingenommen, wider die Wassersucht angerühmet.

Assietes, sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer, iedoch grosser als ein gewöhnlicher Teller, darein die Sallate, oder an deren stat die eingemachten Dütschen angerichtet und aufgeputzet werden.

Ast, ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heran wächset, und woraus, wann derer viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Obst-Baum sind viererley Aeste, als 1) Holtz-Aeste, 2) Frucht-Aeste, 3) falsche Aeste, und 4) schwache Aeste. Die ersten, nemlich die Holtz-Aeste, sind die allergrößten Aeste an einem Baum, welche von dem vielen Safft desselben herkommen, denn so der Baum nicht viel Safft hat, hat er auch wenig solcher Aeste. Diese Aeste stehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich; Sie haben etwas grosse Augen, welche eng bey einander stehen, und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Figur machen. Aus diesen entspringen 2) die Frucht-Aeste, welche theils lang, theils kurtz und schwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibet starck, der andere gemach, einer treibet Holtz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum: sind dahero die besten Aeste, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht-Aeste genennet werden. 3) Die falschen Aeste, welche auch den Nahmen Wasser-Aeste oder Wasser-Schosse führen, entstehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn so der Baum nicht zu viel Safft hat, so wachsen auch dergleichen Aeste nicht. Sie befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahr gestanden, und starck gewachsen sind; haben flache, ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; sind groß wie die Holtz-Aeste, doch stehen sie niemalen bey denenselben, nur wo, kurtz vorher gedachter massen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baume seinen Safft. Uiber ietztgemeldte Art falscher Aeste finden sich noch andere, welche gleich das erste oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aesten gantz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wann ein junger Baum seine starcken Holtz-Aeste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen, deren einer kleiner, als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starker Ast, so ist derselbe falsch: Item, so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste seyn, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starcker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; diese falschen Aeste werden alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste sind die, so nach denen Frucht-Aesten stehen, haben aber nicht so viel Safft als diese, daher sie schwächer und an der Spitze des Holtzes schwartz werden. Diese werden stehen gelassen, und zu Frucht-Aesten reservirt. Uiber diese erst erzählte viererley Arten Aeste finden sich noch zweyerley Gattungen, davon die erstern weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, indem sie zu jenen zu starck, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeste, und wachsen unterhalb der Holtz-Aeste hervor. Die andern kommen erst nach

nach den Hunds-Tagen, und zwar von vielem Safft an unterschiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geschnitten. Nach diesem Unterscheid richtet man sich im Auspußen der Bäume, sonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen.

Ast, Ast-Loch, wird in einer Pfosten oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holtz-Ast seinen Ursprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Säg-Mühlen gebracht worden, daselbst mit durchsäget werden. Dieser Aeste giebt es zweyerley Arten, als verwachsene oder wammrige und ausfallende; wie nun die ersten dem Bret eine Festigkeit und Dauer einiger massen geben, so sind hergegen die ausfallende desto unangenehmer, weil sie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur sey, einem Haus-Herrn Nutzen schaffet. Von diesen

Ast-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Nessel-Tuch und dergleichen eben also zu nennen, die bey Webung solcher Tücher wegen des gerissenen oder knotigten Fadens entstanden seyn.

Astrantz, siehe Meister-Wurtz.

Atel, siehe Adel.

Atlas, ist ein gantz seidener Zeug von ungedrehetem Drat, einfärbig und gantz glatt gewebet, ohne einige Blumen oder Streiffen, hergegen von einem schönen Glantz und Spiegel. Der älteste und schlechteste ist der Ost-Indische, wird Ballgen-Atlas, ingleichen *Satin* genennet: Man hat aber auch Frantzösischen; Vor den besten unter allen wird der Italiänische gehalten, der zu Mayland, Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden; Jetzo aber wird dergleichen auch hier und da in Deutschland gar schön gemachet.

Attich, oder Acker-Hollunder, ist ein bekanntes Gewächse, und eines von den besten Theriacs-Kräutern der Bauren und armer Leute, so dem Hollunder an Gestalt und Geruch fast gleich kommt, iedoch kleiner ist, und zu keinem dauerhafften Strauch erwächset, sondern jährlich wieder vergehet. Er hat eine weisse Wurtzel eines Fingers dicke, aus welcher runde Stengel eines Mannes hoch hervor wachsen, so voll Marcks, und zu beyden Seiten mit grossen schwartz-grünen Blättern, wie die Hollunder-Blätter besetzet sind, deren etwan fünff oder sieben an einem Stiel gegen einander stehen, und einen starcken, aber üblen Geruch haben. Oben am Stengel überkommt er weisse mit wenig Purpur vermischte gekrönte Blümlein, die viel lieblicher als die Hollunder-Blüthen riechen, und aus welchen schwartze runde Beerlein werden. Er wächset gerne an schattigten und feuchten Orten, bringt seine Blüthen im Junio und Julio, und trägt reiffe Beeren im Augusto und September. Die in diesen Beeren befindliche Körner pulverisiret, und anderthalb Quint vor eine schwache, und zwey Quint vor eine starcke Person, in weissem Wein eingenommen, ist eine gute Purgation vor Bauern und arbeitsame Leute, ja man kan es auch wohl in kleiner Dosi den Kindern geben. Noch bessere und gelindere Wirckung hat das Oel von diesen Attich-Körnern: soll also eine Haus-Mutter dieser Kerne im Herbst eine gute Quantität sich einsammlen. Die Beeren, welche wohl zeitig seyn müssen, werden zerstossen, und in ein Wasser gethan; Was gute Kerne sind, fallen auf den Boden, diese sind zu behalten, was aber oben aufschwimmet, das thut man hinweg. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, muß man solche aus weissem Weine waschen, im Schatten trocknen, und in Säcklein aufhängen. Das Attich-Oel wird also gemacht: Man nimmt zehen Pfund Attich-Kerne, pulverisirt sie sauber und klein, lässet sie in einem grossen glasurten Topff in klarem Wasser sieben oder acht Stunden lang sieden, und wann das Wasser einsiedet, kan man wieder so viel heisses Wasser nachgiessen; den Schaum davon, aus welchem das Oel wird, muß man fleißig nach und nach abschöpffen, und in ein Glas zusammen thun. Dieses muß wohl zugemacht, und verlutirt in frischen Roß-Mist tief eingegraben, in acht oder zehen Tagen wieder gemach heraus gehoben, und das oben auf schwimmende Oel von dem Wasser abgesondert, durch ein hären, oder sonst ein sauberes Tuch geseihet, und in einem reinen Glase zum Gebrauch wohl verwahret werden. Ein halber Löffel voll von diesem Oel, vier Stunden vor dem Essen in einer Suppe genommen, ist gnugsam, eine mittelmäßige Person zu purgiren: Es ist auch für die Glieder-Schmertzen, warm aufgerieben, ein treffliches Linderungs-Mittel. Der Safft aus den Blättern, in Wein gesotten, und mit May-Butter zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmertzen der Gicht. Die Beeren, wie auch die mittlere Rinde der Wurtzel, und die Wurtzel selbst in Wein gesotten, oder gebeitzt, und davon getruncken, heilen die Wassersucht. Die Blüthe und Blätter in Milch gesotten, oder auch in Wasser, und warm aufgelegt, stillen die Miltz- und Gicht-Schmertzen, und zertheilen die wässerigen Geschwulsten. Da nun alles an diesem Strauche heilsam zu gebrauchen ist, so soll denselben billig ein Haus-Vater in seinem Garten haben: Denn er bedarff keiner sonderbaren Wartung, und wann der Saame nur in einen Gras-Garten gebracht, und recht mit Erde bedeckt wird, so kommt er gewiß fort, und lässet sich hernach nicht gerne vertreiben.

Atzel, siehe Elster.

Atzen, siehe Aetzen.

Aue, ist ein Stück Land, so in einem Grund oder Thal, oder aber an einem Strom, Fluß, oder Bach gelegen, und mit Höhen umgeben ist. Die Auen dienen zur Vieh-Weyde, können aber auch zum Ackerbau gebraucht werden: Die Auen-Felder haben die Art an sich, daß sie bald naß, und auch bald feste werden, daher dann die Mittel-Zeit in derselben Bestellung wohl beobachtet werden muß.

Auer-Hahn, Aur-Hahn, Ur-Hahn, Ohr-

Ohr-Hahn, ist einer der vornehmsten Wald-Vögel, und nächst den Trappen der grösseste unter denen wilden Hünern, daher man ihn Ur-Hahn genennet, welches Wort Ur bey denen Alten so viel als Groß geheissen, aber wegen seines harten Fleisches nicht eben der beste. Was seine Gestalt und äusserliches Ansehen anlangt, so sind seine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopff aber schwartz, und der Schnabel kurtz und gebogen; von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Haus-Hahn; der Rücken und der Hals sind aschenfarb, mit untermengten braunen und schwartzen Flecken, die Brust, der Schwantz, und der Bauch schwartz, die Schwing-Federn in den Flügeln schwärtzlich, die kleinen dunckel-braun, und die unter den Flügeln weiß; die Hüfften sind mit weissen, die Füsse aber, bis an die Zehen, mit dunckeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und grossen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er stets einige im Magen behält. Seine Faltz, oder (wie einige wollen) Pfaltz d. i. sein Locken der Henne fänget sich des Frühlings gar zeitlich zu Anfange des Martii an, obgleich noch Schnee und Frost vorhanden, (daran er sich doch nicht kehret) und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeiniglich geschiehet solches auf der Höhe, an hangenden Bergen, allwo er den Morgen kan kommen sehen, sonderlich hält er sich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch rauschende Bächlein zu finden sind, welche letztere er gerne höret; derer Knospen von Rothbuchen aber bedienet er sich des Winters zu seinem Gesäse, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Heidel-Preussel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Fäßgen oder Mehl-Feistgen und verschiedenen Kräutern seine Nahrung sucht. Wo er sich einen Ort zur Faltz-Zeit ausersehen hat, und man ihn daselbst einmahl antrifft, da ist er meistens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verstöret wird. Wann der Auer-Hahn in seiner Faltz-Zeit schreyet, so klinget es fast, als ob ein Grase-Mähder mit seinem Wez-Stein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eiligst besprungen, und so er aufhöret, muß man stille stehen, denn sonst, wo er ausser deme das geringste hören oder mercken solte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Faltz-Geschrey ein Fehl-Schuß entgehen solte, vermercket er solches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder sonsten den Schützen mercket, so ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. In währendem Faltz-Geschrey, da er gedachter massen weder höret noch siehet, gehet er, wie ein Indianischer, oder auch sogenannter Trut-Hahn mit unter sich gespreitzten Flügeln, und straubigten Federn auf einem dicken Ast des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an seinem Wildpret und schöner Gestalt durch solche Geilheit abnimmet; also gehen auch sodann die Federn von den Füssen weg. Sobald nach ge[…] ner Faltz der Hahn auf den Erdboden gestr[…] kommet gleich das Huhn zu ihm herbe[…] wird von ihm, wie anderes Geflügel zu[…] pfleget, ordentlich getreten, keinesweges nach dem alten Mährlein, von demselbe[…] Saame auf die Erde gelassen, vielwenig[…] dann von der Henne genossen, und dieselb[…] mit befruchtet, weil es wider die gesunde [Ver]nunfft läuffet, und die Natur dasjenige, [was] im Magen verdauet wird, zu keiner Frucht […] ket. Solcher Auer-Hahn-Pfaltz wird [da]hero, wo er anzutreffen ist, zur gewissen [Nach]richt richtig verhöret, ehe man solches der [Herr]schafft anmeldet, damit man dieselbe nich[t auf] ein ungewisses anführe, und zu vielfältiger [ver]geblicher Mühe, schlaflosen Nächten, und [an]derm Unlust Anlaß gebe. Der Auer-Hahn [strei]het nicht im Herbst mit andern Vögeln, […] sondern hält seinen Stand des Jahres durc[h be]ständig; Er gehöret auch unter die hohe J[agd]. Die Auer-Henne oder das Huhn, welche [klei]ner als der Hahn, braun-fleckigt, und mit [et]was fahlroth bemercket ist, und deren viele [sich] zur Pfaltz-Zeit bey dem Hahne befinden, […] chet, nachdem sie empfangen hat, heimlich [von] der Gesellschafft. Wann die Rothbuche [ihre] Knospen öffnet, und die Blätter aus einan[der] gehen, dann suchet das Huhn seine Gelegen[heit] unter Sträuchern, in Gehauen und Schlä[gen] entweder in Heyde-Kraut, oder in Zimm[…] und Wellen-Geniste, und leget daselbsten sec[hs,] acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet a[uch] solche meistentheils in vier Wochen aus. [Es] würde sich vielleicht dieses rare Feder-W[ild] wohl vermehren, wann sie nicht in der Br[ut-]Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden, v[on] den Raub-Thieren Schaden leiden müßten. [Er] ist am besten zu geniessen, wenn man ihn e[in]beitzt und nachgehends in Pasteten schlägt, w[ie]wohl er auch gebraten auf grosser Herren Tafe[l] aufgesetzet wird. Solchen aber recht mür[b] zu braten, muß man fleißig Achtung geben, w[eil] derselbe ein zäher Wildpret hat, als der alte Hirsch. Derohalben verfahret damit al[so:] Wenn ihr ihn gerupffet, so werffet selbig[en] sauber aus, und klopffet ihn sehr wohl, daß [er] mürbe werde; Waschet ihn reine und haltet i[hn] in siedend Wasser, daß er darinnen ein wen[ig] anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in k[al]tes Wasser. Hierauf könnet ihr ihn erst m[it] Nelcken und Zimmet, hernach darüber m[it] Speck spicken, einsaltzen, und einige Z[eit] liegen lassen. Alsdenn stecket ihn an d[en] Spieß, und sehet zu, daß er gantz gemähl[ich] brate, ie mähliger er am Feuer tractiret wir[d,] ie besser er ausbratet und mürbe wird. Soba[ld] er anfähet zu braten, begiesset ihn mit zerla[sse]ner Butter, vermachet ihn mit Papier, begie[s]set dasselbe ebenfalls fleißig mit Butter, u[nd] wenn es allzubraun geworden, leget einen fr[i]schen Bogen abermahlen darüber, und treib[et] ihn also ein 3 Stunden lang an stetem Feu[er] herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ih[n] auf eine Schüssel in die abgetroffene Brüh[e,] giesset ein wenig braune Butter darüber, streu[et] klein-geriebene Semmel darauf, und garn[iret]

et die Schüssel mit Blumen, sauber ausgerissenen Citronen und Blättern aufs schönste. Ihr könnet auch an stat der Braten-Brüh folgende Sauce daran machen: Bräunet ein wenig Mehl in brauner Butter, und giesset die Braten-Brüh darzu; Thut Wein, ein wenig Essig, Citronen nebst dergleichen Scheller und Gewürtz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken, nicht weniger ein Stück Zucker hinzu, daß es süß und säuerlich durch einander schmecket, schüttet diese Sauce in eine zurecht-gemachte Schüssel, leget den Auer-Hahn hinein, und verfahret im übrigen, wie schon erwehnet. Einen Auer-Hahn in eine Pastete zu schlagen, fähet man also an: Erst wird derselbe solchergestalt eingebeitzet, daß er wohl ein halb Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kan; Man rupffet nemlich den Hahn, wirfft ihn aus, klopffet ihn brav, saltzet ihn wohl ein, schneidet Zwiebeln darüber, sprenget ein wenig Essig darauf, und lässet ihn also über Nacht stehen. Alsdenn zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kommt, stosset ihm einen Spieß durch den Leib, legt ihn auf den Rost, lasset ihn ein wenig über dem Feuer anlauffen, legt ihn in ein Geschirr, giesset Essig darüber, so lässet er sich eine geraume Zeit aufbehalten. Nach diesem bereitet eine Pastete aus einem geschlagenen Teig, dessen Helffte treibet mit einem Wargel-Holtz dergestalt aus, daß er ohngefehr eines Fingers dick bleibet, leget denselben auf Papier, bestreichet ihn mit Eyern: Nehmet ein wenig Teig, schneidet Ringen als wie Rost-Eisen aus, legt solche auf dem ausgetriebenen Teig in Form eines Rosts herum, (dieses heisset eben bey denen harten Pasteten der Rost) und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt; Thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nelcken, und klein-geschnittene Citronen-Scheller darüber nebst was Lorbeer-Blättern. Nehmet den gebeitzten Hahn aus dem Essig, schneidet Speck einen Finger dick, und drey quer Finger lang, bestreuet ihn mit Saltz, Pfeffer, Ingwer, Nelcken, mischet alles wohl durch einander, spicket mit diesem Speck den Auer-Hahn, und leget ihn auf den vorher beschriebenen Rost in die Pastete. Rollet hernach ein Stück Teig lang, wie einen Strick, schneidet solchen in der Mitte entzwey, umziehet damit unten am Teig den Hahn, daß er geraum, doch diesen Umzug nicht berührend, darinnen liegen kan, und streuet dergleichen Gewürtz über ihn, wie über den Rost. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, so treibt die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an den aufgesetzten Rand fest, nehmet ein Pasteten-Band oder Form, drücket den Teig darein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band ein paar quer Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Krantz unten herum, und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel, setzet den Auer-Hahn also, damit auf den obern Ort der Pastete dessen Kopff, und unten die Füsse kommen. Diese mit dem Hahn gefüllte Pastete lasset in einem heissen Ofen backen, leget, wenn sie etwas zu braun werden solte, einen Bogen Papier darauf, und wenn sie halb gahr gebacken, stechet mit einem Holtze ein Loch darein, welches Lüfften heisset, ausser diesem Vortheil sie gerne springet, lasset sie eine Weile stehen, und füllet endlich durch einen weiten Trichter folgende Brühe hinein: Bräunet über dem Feuer in Butter ein wenig Mehl, giesset Brüh, Wein und Essig darein, und lasset es einen Sud thun; Oder: Leget zu dieser Brüh noch gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Capern, und ein paar gehackte Sardellen, und lasset es durch einander kochen, bey dem Einfüllen aber müssen die Zwiebeln davon genommen werden, lasset die Pastete annoch eine oder anderthalbe Stunde im Ofen dämpffen. Wenn sie nun gut und fertig, nehmet sie aus dem Ofen, bestreichet sie mit Speck, garniret sie aufs sauberste, da sie alsdenn kalt oder warm verspeiset werden kan. Die Weydmännischen Redens-Arten von dem Auer-Hahn sind: daß man spricht: Er wird aufgebrochen, wenn ihm das Gescheide aus dem Leibe genommen wird, und daß man sagt: Er habe Füsse und nicht Klauen.

Auer-Ochse, ist eine sehr wilde dunckelschwartze Art der Ochsen, mit denen er in allen überein kommt, nur, daß dieser ein gar ungeheuer grosses Thier ist, so daß zwey Männer zwischen seinen Hörnern wohl sitzen können, hat unter dem Maul einen grossen Bart, auf der Stirne einen Büschel krauser Haare, und ist gar schnell auf den Füssen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern, die meisten aber in Moscau, Schweden, Pohlen und Preussen. Wo ein solches Thier im Walde etwa angeschossen oder sonst durch was angereitzet und hitzig gemachet wird, erzeiget es sich vor Zorn gantz unsinnig und rasend, so, daß es die stärckesten Bäume mit dem Kopffe umzustossen sich unterfänget, wenn es insonderheit wahrnimmet, daß sein Feind darhinter verborgen, da alsdenn dergleichen Thier von dem behertzten Jäger auf der Seiten einen Fang bekommen kan. Es soll ein Auer-Ochse die rothe Farbe gar nicht leiden können, daher, wenn man ihn zu fällen suchet, stellet sich ein Jäger auf einem starcken hohen Baum, auf einem andern aber, nicht weit davon, lässet ein Knecht einen mit Stroh ausgestopfften Mann, der roth angekleidet, an einem Seil herab auf den Boden, beweget ihn so lange hin und her, bis der Ochse dessen gewahr wird, da er denn mit grosser Wut auf den Mann zurennet, und ihn umzubringen gedencket, der Knecht ziehet den Mann unvermerckt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu sich, da denn der Ochse, wie oben gedacht, brav auf den Baum zustosset; Mittler Weile fasset ihn der Jäger auf dem Baume sehr wohl, und schiesset selbigen von dannen, daß er fallen muß.

Aufbinden, heisset das mit der Sichel geschnittene, oder mit der Sense gehauene Ge-

traide in Garben binden. Dasselbe soll man durchaus nicht bey nassem oder feuchten Wetter, sondern bey schöner und trockener Zeit thun, damit das Getraide hübsch trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müssen die Garben oder Bunde in Mandeln gesetzet werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln, an Garben auf diesem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geschiehet bald mit gemachten Stroh-Seehlen, an einigen Orten aber auch mit Wieden, wenn das Getraide kurtz ist, sonderlich bey dem Sommer-Getraide: Bald aber mit Seehlen, so aus dem Getraide selbst gemachet werden, wie bey dem Korn. Es gehet aber mit diesen letzten viel zu schanden.

Aufbrechen, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher so wohl bey dem hohen Wildpret, dergleichen Hirsche, Thiere, Schweine rc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Feder-Wild, denen Auer-Hahnen, Trappen rc. gebraucht wird, und heisset: Ein Wild aufschneiden, und demselben das Gescheide aus dem Leibe nehmen. Unter allem erfordert der Aufbruch des Hirsch-Wildprets eine besondere Zierlichkeit und Accuratesse: Denn wenn der Jäger den Hirschen aufbrechen will, so muß er solchen erstlich auf frische eichene Brüche und in das Gehörne legen, hernach am Halse hinunter aufschärffen, die Gurgel unter dem Knorpel abschneiden, mit dem Schlunde heraus reissen, alsdann beydes von einander theilen, den Schlund aber mit dem Messer etwa Fingers-lang fein sauber durchstechen, und durch den Stich drey oder vier mahl durchschlingen, damit das Geäse beym Hineinziehen nicht heraus gehe und Unreinigkeit verursache; Darauf stecket man die Gurgel und den Schlund, nachdeme man dasselbe nach der Hertz-Kammer zu mit der Hand wohl los gestossen hat, mit aller Gewalt in gedachte Hertz-Kammer hinein, tritt hierauf zwischen die Hinter-Läuffte des Hirsches, schärffet ihn erstlich zwischen dem kurtzen Wildpret hinunter, zwischen denen Keulen nach dem Weyde-Loche zu, bis auf den Schluß- oder Eis-Knochen auf: dann schneidet man auch in diesem Schnitte an dem dünnen Leib die Haut bis an den Brust-Kern auf, öffnet hernach den Leib mit Vorsicht, daß der Wanst nicht mit zerschnitten wird, iedoch, daß es ein Loch giebt, worein man mit zweyen Fingern greiffen kan, sodann setzt man in solches Loch die zween Vorder-Finger der lincken Hand ein, und hält mit der rechten Hand das Messer zwischen den Fingern, drücket also mit selbigen das Messer vorsichtig fort, bis hinauf an den gedachten Brust-Kern; Darauf wird das Netze heraus gerissen, und der Wanst samt dem Gescheide (welches man nach den Nieren zu, allwo es angewachsen, daß man es nicht aufreisset, untergreiffet) heraus gezogen, wenn man vorhero zwischen dem Zwerch- oder Quer-Fell und dem Wanste hinein greiffend, sich des Schlundes (den man erstlich durch und durch heraus ziehen muß) versichert hat. Nach diesem schläget man hinten den Schluß auf, schneidet den Mast- oder Weyde-Dar[m] zum Weyde-Loche fein gantz heraus. [...] wird das Unschlit nebst den Nieren hera[us ge]rissen, hernach das Zwerch-Fell an denen [Rip]pen herum los geschnitten, die Gurgel erg[riffen] und folglich das Geräusche heraus ge[zogen]. Letztlich schneidet man die Lenden-Brate[n] aus und drücket die Keulen wohl von eina[nder], so ist man mit dem Aufbrechen fertig. [...] ferner Zerwircken.

Aufbrechen, ist auch an einigen Orte[n ein] Brau-Terminus, wann nemlich der [...] aufgebrochen und der Breyhahn abge[...] wird, wie in Halberstadt.

Aufeisen, heisset in die zugefrornen [Tei]che und Fischhälter Oeffnungen und [...] Wuhnen oder Löcher machen, damit di[e Fi]sche recht Lufft bekommen. Dieses mu[ß] so öffter geschehen, ie dicker das Ei[s,] wo nicht Quellen vorhanden sind, die [das] Wasser an einigen Orten beständig offen [hal]ten, und nicht völlig zufrieren lassen. [...] kan auch grosse ungeknickte Stroh-B[...] in die aufgeeisten Löcher stecken, so bek[om]men durch die Röhren des Strohes die [Fi]sche dennoch Lufft, wenn die Löcher gl[eich] wieder zufrieren.

Auffüllen, ist eine sehr nöthige Verricht[ung] in den Kellern, bey Wein und Bier, so [auf] dem Lager liegen: Denn wie der Wein in [den] Fässern sich verzehret, das Bier durch das G[äh]ren und Auffstossen weniger wird, der l[eere] Raum aber in einem Fasse über dergleichen [Ge]träncke ihm höchst schädlich; Also müssen [sol]che Fässer, die nicht zu Zapffen gehen, im[mer] voll gefüllet, auch darbey um den Spunt w[ohl] abgewischet und reine gehalten werden. [Es] geschiehet aber das Auffüllen mit einem Unt[er]scheid: Denn bey dem Weine braucht man [zur] Fülle iedesmahl wieder Wein, wenn er sc[hon] nicht der allerbeste, oder in Ermanglung de[ssen] scheuret man die schönsten weissen Kieselst[eine] auf das reineste, und lässet deren so viel du[rch] das Spunt-Loch hinein fallen, bis der W[ein] daselbst fast überlaufft, wischet mit einem r[ei]nen Lappen das Faß sowohl als den Sp[unt] selbst, gar eigen ab, und schlägt es wieder [zu.] Das Bier hergegen, und sonderlich das Lag[er-]Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen m[ehr] auswirfft, immer mit frischem Bier, hern[ach] aber mit frischem wohlschmeckenden Brunn[en-]Wasser allezeit über den andern Tag, da[s] gefasset, aufgefüllet, und ist wohl acht zu [ge]ben, damit es nicht überlauffe, denn ein s[ol]ches Faß verwindet es in vielen Tagen nich[t,] darbey muß man aber bedencken, daß auf s[ol]che Art aus dem Wasser sich kein Bier brau[en] lasse, wenn man ohne Noth mehr von die[ser] Fülle in ein Faß giessen wolte, als sich orden[t]lich gehöret. Das Schencke-Bier, wenn [es] nicht hurtig weggetruncken und daher übe[l] schmeckend wird, pfleget man bey solchen U[m]ständen mit ein wenig junger Würtze aufzuf[ül]len, daß es wieder aufstosse.

Aufgelauffener Koch, dieses ist eine A[rt] von Torten, welche man aus gewissen Dinge[n,] z.E. aus Aepffeln, Erbsen, Eyer-Dottern, Gri[es]

Kälber-Lebern, Krebsen, Möhren, Mandeln, Quitten, Reiß, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. s. f. darnach sie auch genennet [illegible] indem man aus dergleichen vermittelst vieler Eyer und sehr klar [illegible] zarten Teig machet, diesen [illegible] verfertigten blechernen Reiff thut, [illegible] Ofen wohl ausbacken lässet. [illegible] einer jeden Art gewisse Vor[illegible] genommen werden, soll ein solcher [illegible] nicht sitzen bleiben, sondern fein [illegible] der Haupt-Grund darinnen [illegible] daß man bey diesen Torten die [illegible] vermeide, denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auflauffen. [illegible] es einer guten Köchin zur [illegible] worden, was nebst diesen in einem und andern zu beobachten. Aufgelauffener Aepfel-Koch: Röstet Semmel in Butter fein gold-gelb, bratet Aepffel, [illegible] die Haut herunter, nehmet das [illegible] auf den Griebs, thut beedes in einen Reib-Asch, rühret es darinnen wohl unter einander; schlaget ein 10 Eyer, und eben so viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieses alles [illegible] nochmahlen zusammen gerühret, [illegible] viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reiffen, [illegible] im Ofen gahr, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: röstet über dem [illegible] wenig Butter geschälte und klein[illegible] Aepffel gantz trocken, thut geriebene, [illegible]falls in Butter geröstete Semmel [illegible] rühret solches wohl zusammen nebst [illegible] viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weisse, schlaget [illegible] in einem Gefäß so lange, bis es ein Schnee werde; schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rühret es nochmalen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, lasset es backen, und wenn es bald gahr, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und streuet bunten Zucker darauf, s. f. Aufgelauffener Erbsen-Koch: Kochet schöne und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gahr, so, daß die Bälge sich selber ablösen, und nehmet solche davon, die Erbsen aber lasset wieder trocken werden. Hierauf stosset sie in einem Mörser gantz klein und glatt, [illegible] diese reibet in einem Reib-Asch in Butter geröstete Semmel, wie auch ein Stück Butter, schlaget daran zehen Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts [illegible] gantz zart und glatt, setzet noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen [illegible] wohl einrühren müsset. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart, thut diesen Teig in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und tragt es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fertig-gemachte Köche müssen warm gegessen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch: In einem Reib-Asch rühret drey viertel Pfund frische Schmeltz-Butter, so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, giesset dieses abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lassets in einer Torten-Pfanne, welches besser, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, so tragets auf. Aufgelauffener Griess-Koch: Rühret ein Stück Butter nebst einem in Milch halb ausgequollenen Griess in dem Reib-Asche wohl durch einander, schlaget 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rühret es abermahlen fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey viertel Pfund klar geriebenen Zucker darzu; thut dieses abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wissen möget, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecket ein Höltzgen in denselben, ist dieses, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, so könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey schöne Kalbs-Lebern gahr, wenn sie wieder kalt, reibet sie auf einem Reib-Eisen gantz klar, thut sie in ein Casserol, schlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gahr werden. Ferner so rühret dieses in einem Reib-Asch mit 12 Eyern auch wohl ab, lasset zergangene Butter herunter lauffen, und rührt es wieder glatt abe. (Man darff sich das vielfältige Rühren nicht befremden lassen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und schön). Hierauf schlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet diesen Teig in einen vorhero mit Butter sehr wohl bestrichenen Reiffen, streiffet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich, so warm als nur möglich, auf die Tafel, denn sobald er kalt, wird er harte und unangenehm. Aufgelauffener Krebs-Koch: Stechet einem Schock oder mehr gesottenen Krebsen vorn am Kopffe das Gelbe und Bittere heraus, stosset sie klein, thut sie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret sie wohl durch einander, und streichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, und lassets übern Feuer zusammen lauffen. Darnach schüttet dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun gantz trocken, rühret es in einem Reib-Asch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, schlaget 8 gantze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieses ebenfalls fein glatt zusammen. Schüttet abgezogene und klein-geschnittene Pistacies, ingleichen in Rahm geweichte, und wiederum sauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zuletzt rühret klein-geschnittene Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter diesen

diesen Teig. Schüttet solchen in den mit Krebs-Butter sehr starck bestrichenen Reiffen, bestreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er schon sehr fett damit angemachet worden, setzet ihn im Ofen, oder in eine Torten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. Aufgelauffener Möhren-Koch: Reibet gelbe Möhren, nachdem sie rein geschabet, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar, und da sie viel Safft bey sich haben, müssen solche in einem Casserol überm Feuer gantz trocken abgerühret werden, schlagt hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren so lange an, bis sie durch und durch treuge. Darauf rührt sie in einem Reib-Asch gantz glatt ab, thut etwas Butter, so über dem Feuer erst zergangen, ingleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, ingleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieses alles auf das fleißigste eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet diesen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, setzet selbigen in einen Back-Ofen oder in eine Torten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige, an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tisch. Aufgelauffener Mandel-Koch: Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt selbige, doch nicht allzulang, in kalt Wasser, stosset sie in einem Mörser, aber nicht gar zu klein, spränget unter währendem Stossen ein bißgen lautere Milch, oder an deren stat ein wenig Rosen-Wasser, hinzu, doch, daß sie nicht zu feuchte werden, sonst bleibt der Koch sitzen. Rühret diese gestossene Mandeln in einem Reib-Asch mit 2 bis 3 Eyern klar ab. Nach dem Abrühren schlaget wieder so viel Eyer gantz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln gesetzet werden, und mischet solches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Löffel ein wenig Saffran, rührt ihn darinnen mit Milch abe, und giesset solchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müssen. Wenn sie nun schöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Bestreichet den Reiffen mit Butter, machet einen festen Teig an, setzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, bestreichet unten herum den Reiffen mit Eyern, legt auch den Teig unten um denselben herum, befestiget beydes, daß keine Lufft heraus kan, und bestreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Giesset den abgeriebenen Mandel-Teig sodenn hinein, setzt ihn in einen nicht gar zu heissen Ofen, und lasset ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen anzeigen kan, ob er genug gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeschnitten, der Reiff abgezogen und dieser Koch aufs schönste garniret. Aufgelauffener Quitten-Koch: Schälet schöne, doch nicht gar zu viel Quitten, schneidet die Kriebse heraus, kochet sie im Wasser gahr, schabet selbige sehr klar, und reibt sie in einem

Reib-Asch auf das zärteste. Machet a Weissen von 8 Eyern einen Schnee, rüh bigen darunter, reibet noch ein halb Pfu cker darzu, und rühret alles auf das beste. dieses geschehen, schlaget noch von 8 Schnee, thut diesen vollend hinein, sob es in den Reiff schütten wollet, und se unverzüglich in den Back-Ofen. Aufg fener Reiß-Koch: Wenn ihr ein halb rein ausgelesenen Reiß mit heissem Wa brennet, so lasset ihn in Milch nur hal ausquellen, und rühret ihn, daß er nic brenne, fleißig um, und werffet, weil er warm, ein Stücke Butter darzu, schüttet a einen Reib-Asch und reibet es darinnen klein; schlaget 10 gantze Eyer und so viel tern hinein, und rühret es immer fleißig halbe oder drey viertel Stunden herum. ein halb Pfund Zucker hinzu, und rührt e dritten mahl wohl durch einander; im üb aber verfahret, wie bey dem Mandel-Koch wiesen worden. Aufgelauffener Koch Rinder-Marck: Schneidet ein Pfund mehr dergleichen Marck gantz klein. Mache 10 Stück sehr hart gerührte Eyer, thut mit dem Marck in einen Reib-Asch, und r beydes klar durch einander; schlaget ohng noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder beste unter das vorige, schüttet klein-gesc tene abgezogene Mandeln und Citro Scheller, wie auch sauber gewaschene k Rosinen dazu, menget alles wohl unter ei der, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund siebten Zucker darüber streuet, und dieses a noch eine viertel Stunde aufs fleißigste u einander rühret; Nach diesem bringet ihr d Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr recht warm und wohl garniret zu Tische. A gelauffener Koch von Rinds-Euter: chet ein schönes Kuh-Euter fein weich, lasse trocken und kalt werden, reibt es auf ein Reib-Eisen, und verfahret alsdenn ferner mit, wie bey dem aufgelauffenen Koch Kalbs-Leber. Aufgelauffener Semm Koch: Weichet Rinde von schöner wei Semmel in gute Milch, drücket sie wieder r aus, setzet sie auf Kohl-Feuer und trocknet doch habt dabey Acht, daß sie sich nicht anle Schlaget hierauf, da sie nicht gar trocken, 5 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einand und lasset die Eyer unter der Semmel gahr w den. Rührt dieses in einem Reib-Asch k abe, schlaget nach und nach abermahlen bis Eyer darzu, schüttet geschnittene Muscate Blüthen und etwas Cardemomen mit dar menget's abermahl wohl durch einander, u nachdem ihr noch 8 Dottern darzu gethan, rü ret diesen Teig fein glatt. Endlich mischet e halb Pfund, oder wenn der Koch groß, drey vie tel Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Sa ran darunter, rühret den Teig zuletzt noch ei viertel-Stunde, schüttet ihn in den zubereitet Reiff, und backet ihn gantz gemählig ab. Au gelauffener Zimmet-Koch: Nehmet ein ha Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ih mit 20 Eyern, iedoch nur mit der Helffte d

We

Weissen, in einem Reib-Asch ohne Butter ab, vermischet diesen mit einem halben Pfund Zucker und 3 Loth gestossenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, bringet den Teig, wie oben bey dem Reiß-Koch, ingleichen bey dem Mandel-Koch in den Reissen, und backet ihn gemählich ab, s. i. g.

Aufhängen, Wäsche, heisset die reingewaschene Wäsche, wann man solche erstlich ausgespület hernachmahls ausgerungen und ausgeschlagen, über die darzu aufgezogenen Wasch-Leinen, entweder auf dem Treuge-Platz, an die Sonne, oder bey nassem Wetter auf dem Boden hängen, damit selbige trocken werden möge.

Aufhauen, dieses Wort brauchen die Zimmerleute von einem Gebäude, das gleich in dem Holze, wo die Stämme darzu gefället werden, angebunden wird.

Aufheben (ein Aufheben) ist eine gewisse Anzahl Schocke Getraides in Stroh, als Korn, Weitzen, Haber, Gerste rc. welche ausgedroschen, das Getraide in Körnern reine gemacht, und das gute von dem schlimmen oder geringen abgesondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getraides nun wird ein Aufheben genannt. Bey grossen Haushaltungen werden etlicher Orten eine gewisse Anzahl Schocke denen Dreschern zu einem Aufheben vorgeschrieben, da sie zum Exempel zu einem Aufheben Korn zwantzig Schocke, zu einem Aufheben Gersten, zehen Schocke, und zu einem Aufheben Haber, acht Schocke nehmen müssen. Was unmittelbar vor dem Aufheben für Arbeit nöthig, ehe das Getraide nach dem Ausdreschen darzu tüchtig wird, ist unten bey dem Dreschen beschrieben. Wann hiernächst der Haus-Vater, Verwalter oder Kornschreiber rc. solchen Ausdrusch auf der Tenne in Beyseyn der Drescher, so ihr Drescher-Lohn zugleich davon empfangen, messen, in die Säcke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen lässet, heisset solches gleichfalls Aufheben. Z. E. wir werden heute aufheben. Ich habe gestern aufgehoben.

Aufheben, die Garne nach verrichtetem Jagen wieder ab- und zusammen machen. Heisset auch abwerffen.

Aufjagen, das Wild mit den Hunden aus seinem Stand oder Lager treiben.

Aufkauffer, siehe Höcke.

Auflesen, ist eine Arbeit in Weinbergen, wodurch die Reben zum Brenn-Holtze aufgesammlet werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

Aufliegen, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor sich allein, und also ausser Diensten lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder wegen seines übeln Verhaltens ausser der Zeit aus dem Dienst gejagt worden, oder davon gelauffen, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorziehet, welches daher die Policey verbietet.

Auflösen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset an einem Thiere etwas ausschneiden.

Aufnehmen, sagen die Jäger vom Wilde, an stat empfangen, trächtig oder dicke werden.

Aufquellen, geschiehet von bösen gewinnsüchtigen Leuten, wann sie das Getraide, so sie verkauffen wollen, insonderheit aber den Haber, vorhero mit Wasser anfeuchten, damit ein mehrers am Maasse heraus kommen möge. Man thut aber solches gleichfalls mit dem Getraide in vielen Fällen auch aus andern Ursachen. Ja man muß es bisweilen thun, z. E. wenn man denen Pferden Rocken füttert, muß er erst etwas aufquellen.

Aufräumen, heisset nicht nur diejenigen Sachen, so etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebrauchet worden, und stehen blieben, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo sie vorhero der Ordnung nach gestanden; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn man inwendig die Scheuern, und sonderlich die darinnen befindliche Bansen vor der Erndte reine machet, und alles daselbst im Wege stehende Geräthe bey Seite schaffet.

Aufreiben, heisset das mit dem Rechen auf der Scheun-Tenne umgewandte oder aufgeworffene Getraide, sonderlich den Weitzen mit einem Stroh-Seile oder Wisch, so man an einem Rechen, und zwischen den Zincken hängen hat, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufrüsseln, welches so offt geschiehet, als offt man das Getraide mit dem Rechen oder Harcken umwirfft oder umwendet.

Aufreissen, ist eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird: wann nemlich der Winzer bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset, damit der Regen desto besser eindringen kan. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Aufrüsseln, siehe Aufreiben.

Auffammlen, ist eine Erndte-Verrichtung, da nemlich das geschnittene oder gehauene in Gleden oder Schwaden liegende Getraide entweder mit der Hand zusammen gethan, oder mit dem Rechen oder Harcken zusammen gerechet, und nachmahls aufgebunden wird.

Auffatz, siehe Bund.

Auffatz, ist eines Theils ein Putz und Zierath des Frauenzimmers, den sie auf dem Kopffe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haar-Kopff, oder noch über dieses in weissem Flohr oder auch in Spitzen bestehen kan; Wie denn dieses Geschlechte von Zeit zu Zeit darinnen variiret, und nicht bey einerley Mode bleibet. Andern theils bekommen auch diesen Nahmen

Auffatz, allerley Vasen und Geschirre, so von Porcelain, Gips und anderer Materie zubereitet sind, welche man als eine Zierath auf

die eisernen Oefen, auf die Simse der Camine und kostbaren Schräncke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzustellen gewohnt ist. Hiernächst nennet man aber auch einen

Auffsatz dasjenige höltzerne, und nach einer guten Proportion in verschiedene Hohen abgetheilte Postement, zusamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgestellten Confect, nebst den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeschobenen eingemachten Sachen. Dessen man sich bey grossen und ansehnlichen Ausrichtungen öffters bedienet.

Auffsatz, heisset endlich bey einer Fontaine oder Spring = Brunnen ein gewisses von Kupffer oder verzinnetem Eisen = Bleche hohl verfertigtes Rohren = Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Wasser heraus springen soll, aufgestecket, und das Wasser dadurch gezwungen wird, daß es allerley Gestalten und Figuren vorstellet.

Aufs Blat lauffen, ist ein Weydmännischer Terminus: Wann nemlich im Monat Augusto die Reh = Ziege von dem Bock gesuchet wird, und dieser der Stimme seines Reches nachgehet, welcher Ruf dergestalt subtil schallet und lautet, als ob man auf einem Blat pfiffe. Und dieses heisset: der Bock läufft aufs Blat. Die Rehe = Ziege läufft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen seyn. Der Rehe = Bock läufft in seiner Brunfft, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blat.

Auffschärffen, heisset bey den Jägern am Wildpret oder anderm Wild die Haut oder den Balg aufschneiden.

Auffscheuren, siehe Aufwaschen.

Auffschläge, werden bey denen grossen Vogel = und auch Fincken = Herden diejenigen Höltzer, mit denen dadurch ausgespannten Netzen genennet, vermittelst dererselben Rückung die Vögel offt hauffen = weise gefangen werden.

Auffschlagen, ist eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehro die ausgespülte und starck ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen und mit den Händen glatt ausgestrichen wird, ehe man selbige zu treugen aufhänget. Es muß dieses darum vorgenommen werden, damit die bey dem scharffen Ringen in die Wäsche gemachte Falten und Runtzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche eben also glatt gestrichen an der Sonne oder Lufft trocken werden möge.

Auffschneiden, heisset bey den Wintzern oder Wein = Gärtnern so viel, als, beym Schnitt das Holtz, so lang als es am Stocke gewachsen, stehen lassen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieses geschiehet, wann ledige Plätze zu sencken in denen Gebirgen vorhanden sind. Siehe Schnitt in Weinbergen.

Auffschürtzen, heisset sich lange K[...] durch ein Band kürtzer machen oder a[...] den, wie die Mägde mit dem Schürtze[...] thun.

Auffschütteln, heissen die Drescher, [...] sie ein abgedroschenes Stroh mit den H[...] oder mit der Schütte = Gabel wohl aus[...] teln, damit nicht viel Körner im Stroh [...] ben mögen.

Auffschütten nennet man, wenn ein [...] rath von Getraide auf gewissen Böde[...] sammlet und aufbehalten wird. Ein [...] Haus=Vater ist hauptsächlich darauf bed[...] Und alsdenn sollen dergleichen Böden v[...] lerley Ungeziefer, wie auch anderm [...] lichen Vieh wohl verwahret seyn, doch [...] sen sie überall genugsame Lufft haben; [...] dem Aufschütten selbst nimmt er in acht, [...] auf dem Boden iedes mahl ein Raum [...] und unbeschüttet bleibe, damit das Get[...] bequem umgestochen werden könne, wie [...] dergleichen zum öfftern geschehen muß, [...] es nicht schadhafft werden.

Auffschütten, das Korn oder ander [...] traide, so gemahlen oder geschroten we[...] soll, in den Rump schütten.

Auffschwäntzen, wird von den Stall=Kn[...] ten die Verrichtung genennet, wenn sie [...] garstigem Wege ihren Pferden die Sp[...] des Schweiffes entweder mit diesen Ha[...] selbst, oder auch wohl nur mit einem klei[...] Stroh = Seil in die Höhe fest zusammen [...] den, damit durch den langen Schweiff w[...] die Pferde, noch vermittelst des Schwei[...] Umschlagen das Geschirr so sehr voll K[...] beschmieret werden können.

Auffschwäntzen, heissen die Köche, w[...] sie die Hechte insonderheit, als welche [...] am besten darzu schicken, nachdem sie [...] Bauche aufgeschnitten, und das Eingewe[...] heraus genommen, gegen den Kopff zu [...] den Gräten auf den beyden Seiten aufsch[...] tzen, selbige zusammen krümmen, ihnen [...] Schwantz durch das Maul ziehen, da[...] vorhero unten den Kopff auch wohl dur[...] schneiden, daß der sich recht breit druc[...] lasse, und also sieden.

Auffsetzen, sagt man, wann dem Hirsch[...] oder Reh = Bock das abgeworffene Gehö[...] wieder wächset.

Auffsetzen, wird auch von den Näther[...] nen gebraucht, wenn sie bey einem Hemde [...] die eingefaltene Ermel oder den Hals, [...] gleichen auf die Manschetten und andere d[...] gleichen eingerichtete Arten der Wäsche [...] gehörige Bindgen setzen, selbige zu beyd[...] Seiten anstechen, und iede ausgestrichene Fal[...] in dem Anndhen mit fassen.

Auffsetzen, die Haare, oder den Ko[...] siehe Auffsatz.

Auffspülen, heisset das rein = gescheuer[...] Küchen = Geräthe und Tisch = Geschirre [...] dem Spül = Fasse aus reinem Wasser a[...] spülen.

Auffstechen oder Auffstecken, ist eine beso[...] dere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zar[...] wei[...]

weisse Spitzen, indem sie wieder reine gewaschen, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckgen-Muster wieder durchzustechen und auszuplatten wissen, daß selbige fast vor neue Spitzen paßiren können. Es ist aber davon zu behalten, daß dieses Aufstechen der Spitzen gleich bey dem ersten Waschen vorgenommen werden muß, ausser dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muster bey dem Waschen und Stärcken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Aufstecken ein Kleid, ist eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da sie auf unterschiedene Arten das gantze niedergelassene Theil eines Aufsteck-Kleides in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit grossen Nadeln dergestalt stecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme.

Aufsteck-Kleid, siehe Manteau.

Aufstehen, siehe Abstehen.

Aufstossen, sagt man vom Biere, wann es in den Fassen, und also zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstossen soll, sonderlich wann man bald davon trincken will, so nehme man nur desselben Biers fünff oder sechs Kannen, mache es in einem Kesselein warm, doch daß es nicht siede, und giesse es wieder hinein in das Faß, so stösset es auf. Oder nehmet nur rein-gemahlenes Maltz, thut es in ein rein Gefässe, giesset Bier darein, rühret es durch einander, und giesset es also ins Faß, so wirds auch bald aufstossen. Oder, thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein, und hänget es also hinein. Oder, nehmet ein Stücke von einem frischen Rettig, schneidet daselbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, so stösset das Bier auf und wird gut. Wann man sauer Bier hat, so nicht aufstossen will, so nehme man zu einem sechs-eymerigen Fasse, Krafft-Mehl oder Stärcke, Weitzen-Mehl, weissen Senff, büchene Asche, iedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Saltz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum sauren Biere, so stösset es frisch auf; will es aber ja noch nicht aufstossen, so giesset heiß Pech in das saure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe ist, und schneidet Büschelein davon, hänget sie in das Bier-Faß, so stösset das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier. Siehe Bier-Künste.

Aufstossen oder Aufstößig werden, sagt man sowohl von leblosen Dingen, wann sie ihre gute Eigenschafft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel von Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorstehende Kranckheit vermuthen kan, von sich giebt, indeme es nicht fressen will, und sonsten wider Gewohnheit, unlustig ist, ohne, daß man noch die eigentliche Kranckheit desselben gewiß entdecken kan. Wider das Aufstossen des Weines darff man nur von den Stengeln abgestreiffte Roßmarin-Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmt Berg-Alaun, stösset ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder nehmet ie zu zwey Eimern Weins einen Apffel, schneidet selbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Griebs oder die Rosen samt den Kernen heraus, schnüret die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinlein daran, lasset sie also durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und schlaget das Faß hierauf zu, so wird der aufgestossene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufstösset, und nicht fressen will, soll man demselben alsobald den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten lassen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Saltz und Wolgemuth reiben, und endlich ihm in iedes Nasen-Loch ein Wischlein Heu stecken, damit es brausend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll fœnum græcum, gestossen, in Wein wohl gesotten, und giesse es dann dem Pferde laulicht ein. Wann ein Stücke Rind-Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufstößig wird, so nehme man Roß-Schwefel und Antimonium oder Spies-Glas, iedes gleich viel, stosse oder schabe iedes gar klein und klar, mische beyde Stücken unter einander, und gebe einem Pferde, Ochsen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte-Stücke aber ein Loth; Einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, mische es unter eine Hand voll naß-gemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblasen werde. Es muß aber denselben frühmorgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauff dreyer Stunden kan man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fähret fort, bis Besserung gespüret wird, sodann giebt man es ihm alle acht Tage einmahl, hernach in vierzehen Tagen, endlich alle Monate. Wann das aufstößig gewordene Vieh nicht davon fressen wolte, soll man das Pulver unter Honig und Vitriol gemischt, dem Vieh auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darf man auch einem Schaaf, wann es aufstößig wird, nur bald etwas Saltz mit grüner Wermut vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihme in die Ohren schneiden. Einem Schwein aber mag man Schaaf-Blut unter das Futter geben, und ihme denselben Tag kein ander Fressen kosten lassen. Oder man kan Rocken-Mehl zu einem Brey kochen, und ihnen dreymahl nach einander vorgeben, doch muß man sie vorhero einen Tag fasten, und dieselben, da sie diese Artzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders fressen lassen. Denen Hünern, welche im Junio gerne aufstößig werden, darf man nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln fleißig zusammen klauben,

ben, und sich dadurch wieder curiren. Die aussätzigen Gänse, absonderlich die jungen, wann sie die Flügel hencken und nicht fressen wollen, pfleget man mit denen Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kräutig in das Trincken zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden. Man suche hiervon die Art. von dem Vieh oder der Sache, so aussätzig und kranck wird oder verderben will, auf.

Aufstürtzen heisset, das aufgewaschene, ausgespülte und dann abgetrocknete Küchen- und Tisch-Geräthe an Töpffen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

Auftreiben, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Ackern oder Pflügen locker, und also höher als vorhero machen.

Auftreiben, oder

Aufwickeln, Aufwinden, ist ein Wäscher-Terminus, und heisset die abgetreugte Wäsche bey dem Rollen über das Mange- oder Roll-Höltz Stück-weise schlagen, und dasselbige derb und straff anziehen, damit sich selbige im währenden Rollen nicht schiebet.

Auftrennen, heisset einen Saum oder andere Nath, so nicht recht genähet, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Trenn-Messer sauber wieder auflösen.

Aufwaschen, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bey derselben Zubereitung in der Küche eingeschwärtzte Küchen- und Tisch-Geräthe in heisser Lauge wiederum gescheuert und reine gemacht wird. Es geschiehet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kannen-Kraut, oder endlich nur mit einem Scheuer-wisch von Stroh. Zum Kupffer aber braucht man Eßig und Kleyen, um solches recht reine zu machen. Zum Töpffer- und Holtz-Werck gehöret ein ströherner Scheuerwisch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgespület, das Kupffer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurff, heißt man das aus einem Graben heraus gestochene oder gehackte, und an einer Seite desselben hingeworffene Erdreich. Bey Grentz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurff sehen, wenn man wissen will, wem der Graben zustehe, und wer solchen heben müsse, denn beydes kommt demjenigen zu, auf dessen Seite der Aufwurff lieget. Wenn aber ein Graben zweyen zusammen grentzenden Nachbarn gemein ist, so wird derselbige auch gemeinschafftlich gehoben, und der Aufwurff halb auf diese, und zur Helffte auf jene Seite geworfen.

Aufzäumen, das ist, denen Reit- und Zug- oder Kutsch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heißt, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, so der Wintzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit einem alten runden nicht gar zu spitzigen Pfahle welcher ohne Schärffe, oder scharffe Ecken seyn soll, unter dem Holtze (Weinstock) durch den Erdboden hinfähret, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke oder an der Erden heraushebet, und empor ziehet. Er muß sich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht sehr daran streiffe, (auf daß er es nicht beschinde) noch das Holtz sonsten durch Schlagen oder in andere Wege beschädige: Denn wo solches geschiehet, da fänget der Weinstock an zu weinen und bekommt Grinde, welche hernach in der Bogen leichtlich entzwey gehen. Man pflegt diese Arbeit um Alt-Gertraud, wann es wohl ausgewintert hat, und sich fein helle Tage mercken lassen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach vor die Hand zu nehmen, man aber noch Fröste zu besorgen, so kan es wohl noch acht Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man lasse den Stock drey, vier, fünff bis sechs Tage in der Erde gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr sich verlieren solten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stock darüber durch den Frost Schaden nehmen solte. Fürnemlich aber soll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein oder windig und hell Wetter ist, damit das Holtz wohl abtreugen könne; Vormittag ohngefehr um neun Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, so wird das Holtz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, siehe Wehr.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Düpfflein oder Bläsgen, welches sich in dem Weissen da, wo es am reinesten und durchsichtigsten ist, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entspringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Bollen, sind an den Bäumen, Weinstöcken, Pflantzen und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur seine eigene Wurtzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher zwischen und neben der Rinden herauf steiget, reichlich erhält, davon Wolffens *Tract.* von Vermehrung des Getraides C. 6. §. 5. weiter nachzuschlagen; sondern es begreifft auch dieser Keim in seinem kleinen Bezirck alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig selbst bestehet, und findet sich demnach in selbigen ein festes holtziges Wesen nebst einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künfftige Blume und Frucht selbst, wie dieses alles nebst vorhergedachten durch ein gut Vergrösserungs-Glas sichtbar zu erkennen, und sind von dieser Materie hiernächst des *Grewi* und *Malpighii* Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzulesen. In der gründlichen Erkäntniß dergleichen Auges und seiner Beschaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das Oculiren und Abse-

len geschiehet. Es kommen aber diese Augen jährlich gleichsam als neue Geburten gegen den Herbst mit einer schnoppigten Haut umgeben an den gedachten Gewächsen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Safft wieder in den Baum getreten, und folglich in ihre Wurtzel auch gekommen, da sie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den sie vermittelst erwähnter eigenen Wurtzel bekommen, sich aufthun, und neue Schößlinge bekommen.

Augen-Gebrechen, vor dieselben dienet bey denen Menschen sonderlich die innerliche Reinigung von der Schärfe im Geblüte. Aeusserlich aber, wenn es eine Entzündung ist, kan man Semmel mit Wein oder Milch, zu einem dicken Teig gemachet, darunter man auch zerriebene Aepffel mischet, zur Kühlung bey Schlafengehen auf die Augen binden. Man muß sich auch vor der Lufft alsdenn hüten. Viele ziehen sich auch Augen-Gebrechen durch unordentlichen Gebrauch derselbigen zu. Doch davon wird in der Artzney-Kunst gehandelt. Allein in der Wirtschafft muß man sonderlich die Augen-Gebrechen der Pferde kennen und selbige zu curiren wissen. Denn diese sind unter allen zahmen Thieren wegen ihrer Hitze denenselben sonderlich unterworffen, und weil sie öffters in kalten und übelriechenden Stallungen stehen, sich über ihr Vermögen strappaziren und ausmergeln lassen, und manchesmal, aus Hunger genöthiget, etwas essen müssen, das ihnen weder annehmlich noch gesund ist. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behafftet seyen, weil sie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, sondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde sind folgende: 1) Trübe Augen; diese werden wieder klar, wenn man frisches mit Honig vermengtes Brunnen-Wasser dem Pferde in die Augen spritzet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Quintlein gestossenen weissen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfeuer setzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen streichet. Oder: Wann man das schönste weisse Semmel-Brot zu Schnitten schneidet, und jede Schnitte an einem Faden beym Ofen hänget, daß sie wohl dürre werden, nachgehends die Schnitten, neben und nicht auf einander in eine Schüssel leget, guten starcken Wein daran giesset, und solche, wann sie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver stösset, und dem Pferde davon in die Augen bläset, so ziehet es alles trübe und unsaubere heraus. 2) Flüßige oder trieffende Augen machet man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder geträncket, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänglein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet zwey Loth Saltz, zwey Loth Victriol, und zwey Maaß-Kannen frisch Brunnen-Wasser, thut dieses alles in ein Glas, lassets an der Sonnen distilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, so rühret es wohl durch einander, und streichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen. 3) Geschwollene Augen werden curirt, wann man das Wasser von dreyen Eyern, in einem Schüsselein wohl unter einander schlägt, und, wann solches geschehen, einen Löffel voll Honig und einen Löffel voll Rosen-Wasser dazu nimmt, folglich ein reines, etwan sechs oder acht mahl zusammen gelegtes Tüchlein damit netzet, und es dem Pferde über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebranntem Wasser aus Wegwart-Blumen gewaschen werden. Oder: Nimm weissen Weyrauch, das Marck aus einem Lamms-Bein, Campfer, Fischbein (ossa sepiæ) und Schnecken-Häuslein, jedes ein Pfund, Rosen-Oel anderthalb Loth, das vermische mit dem Weissen von einem Ey und streichs dem Pferde über die Augen. 5) Wund-geschlagene oder gestossene Augen wollen nichts scharffes oder bitteres leiden, weilen der Schaden nur dadurch vergrössert wird, dahero salbe man solche aussen her mit dem Weissen von einem frischen Ey, ingleichen mit dem Safft von der Scabiose (Apostem- oder Grind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man siede dieses Kraut und wasche sie mit dem Wasser. Oder: Man nehme ein frisch Brosamen Rocken-Brot, lege es in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Pferd über das beschädigte Auge, so wird es helffen und keinen Schaden weiter einreissen lassen. Oder: Nehmet Odermennige, Rosen-Wasser, Nacht-Schatten-Wasser, das Weisse von einem Ey und Hanff-Werck, machet ein Pflaster daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und hefftet es auf, daß es sich nicht reiben kann; Nehmet dann Hasen-Schmaltz, zerlasset und streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, das vertreibet den Schaden. Item: Wann ein Pferd ins Auge geschlagen, soll man ihm solches täglich vier- oder fünff mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen-Wasser und Wasser-Wegerich-Wasser mit pulverisirtem Zucker-Candi vermengen, und also vier- oder fünff mahl das Auge damit bestreichen. 6) Hitzige Augen, welche so beschaffen, daß zu besorgen, es mögte gar das Gesichte darüber verlohren gehen, müssen alle Morgen früh mit frischem Brunnen-Wasser ausgewaschen werden. Dem Pferde aber muß man, wann der Mond acht Tage alt ist, Wohlgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurtzeln im Futter zu essen geben, und es etliche Monden nach einander continuiren. Man kan auch blauen Veiel, und Saltz, jedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Baum, Weyrauch und Myrrhen, jedes eine Untze gepülvert, mit Eßig, Baum-Oel und einem halben Pfunde Honig vermischen, und dem Pferde in die Augen streichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben, wann man Siegmars-Kraut, auf Lateinisch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurtzel davon demselben an

an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zusammen in ein Glas thun, hernach ein halb Quartier guten Wein daran giessen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand setzen. Diesen Liquorem streichet oder spritzet man dem Pferd in die Augen, und hefftet solches auf, daß es sich nicht reiben kan: oder man nehme Honig und frische ungesaltzene Butter, iedes anderthalb Loth, Aschen-Schmaltz anderthalb Quentlein, ein paar Schnecken-Häuser und wenig dürre Raute, mache diese klar und rühre es zu einer Salbe ein, streiche hernach iedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieselbe in das Auge, so gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) **Stahrn-Felle**; dieselbe zu vertreiben, nehmet klein gestossenen Galitzen-Stein, Terpentin-Oel, und den Safft vom Scheel-Kraut und der Wurtzel, streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket sie klein, und gebets dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu essen. 9) **Stahren-Blinde** wieder sehend zu machen, nehmet Schaaf-Füsse, lasset das Marck an der Sennen heraus tropffen, thut es dem Roß in die Augen-Kammer, einen Tag oder etliche, so wird das Auge wieder gut. 10) **Flecken** in den Augen, verschwinden innerhalb vierzehen Tagen, wann man zwey bis drey Wurtzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hänget. 11) **Blattern** in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zwey Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nuß-Schale voll gebrannten Alaun, und Mayen-Butter, so viel als einer Hasel-Nuß groß, das menget alles unter einander, daß ein Sälblein daraus werde, und streichet es dem Pferde ins Auge, so offt bis das Auge wieder heil ist. 12) **Der Haug** oder **Hauck** und 13) **Mönig**, davon bereits an seinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, siehe Scheu-Leder.

Augennicht, oder Nicht, ist ein Metallischer Rus, so sich oben an denen Oefen im Deckel der Schmeltz-Tiegel, worinne Kupfer, Meßing oder Glockenspeise geschmoltzen wird, ansetzet. Sie hänget sich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher ist diese Materie rar, und man muß deswegen Tutia dafür nehmen. Sie ist erst hart, grau, rauch und voller kleiner Püncktlein, wird aber hiernächst im Feuer geglüet, mit Rosenwasser abgeloschet und hernach mit Rosen- oder Wegwart-Wasser auf einem Steine zu Mehlstaub gerieben, da er denn schön weiß, locker, leicht und trocken seyn muß und weisser Nicht heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sonderlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beissen, vertreibet die hitzigen und flüßigen Blätterlein der Augen. Conf. *Pomet* Hist. simplic. III P. 1, 49, p. 29.

Augen-Sprossen, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirschstange, so nächst über dem Auge ist. Welcher Hirsch nun diese nebst den Spießen ausgewachsen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirsch genennet.

Augen-Trost, ist ein wildes Heilkraut, ... ches einer Spannen hoch wächset, und geringe holtzigte Wurtzel, zarte haariate S... gel, und schwartz-grüne, kleine, kraus... rings herum zerkerbte Blätter, eines h... und zusammen ziehenden Geschmacks hat. ... Blümlein, welche zwischen den Blättern für kommen, sind weißlicht und röthlic... striemt. Dieses Kraut wächset an dürren ... digen Orten, auf Feldern, Wiesen und ... gern, wer es aber gerne erzielen wolte, ... vermittelst des Saamens, oder Zerreissun... rer Stöcklein thun. Es blühet im Junio ... Julio, und muß auch zu solcher Zeit gesa... let werden, weil es sodann seine beste K... wider die Augen-Kranckheit hat, masse... das beste unter allen Augen-Kräutern ist. ... Kraut gestossen und den Safft davon au... Augen gestrichen, machet dieselben schön ... klar: Wann es aber gedörret, pulverisirt, ... mit Fenchel- oder Eisenkraut-Wasser alle A... getruncken wird, soll es das verlohrne Ges... wieder bringen. Man kan auch das K... mit Most oder Bier vergähren lassen, und ... Stärckung des Gesichtes und Gedächtn... täglich davon trincken. Der

Blaue Augen-Trost, so auch **Vergiß m...** nicht genennet wird, hat ungemein sch... himmel-blaue fünffblätterige Blümlein, ... der Mitten einen gold-gelben Punct hat. Der Stengel ist geringe und breitet sich ... etliche Zweige aus, die Blätter aber sch... und spitzig. Dieses Kraut wächset gerne ... wässerigen und morastigen Orten in Höl... und auf Wiesen, und wird ebenfalls in ... gen-Gebrechen, wiewohl meistentheils ... äusserlich gebraucht.

Augen-Wurtzel, siehe **Löwen-Zahn.**

August, siehe **Erndte.**

Augst-**Haber**, siehe **Haber.**

Augst-Monat, oder

August-Monat, ist der achte Monat ... Jahre, vom Januario an gerechnet, ha... Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen ... Jungfrau geschiehet den drey und zwantzig... dieses Monats. Kayser Carl der Grosse hat ... in Deutscher Sprache den **Obst- oder Ern...** **Monat** genennet, weil man zu dieser ... mit der Erndte und Einsammlung des ... treydes beschäfftiget ist. Wie nun der L... mann hierzu insonderheit guten Sonnens... brauchet, also nützet solcher auch dem W... überaus wohl, und wird hauptsächlich in ... sem und dem vorhergehenden Monate zu ... selben völliger Reiffung erfordert, nach ... bekannten Sprichwort: **Was Julius ... Augustus am Weine nicht kochen, das ... der September schwerlich zurechte b... gen.** Was ein Landmann in diesem M... vor nothwendige Verrichtungen auf dem ... und zu Hause habe, zeiget der **Land- ... Haus-Wirtschaffts-Calender**, so zu ... dieses Buchs zu finden. Sonst hat man ... in diesem Monat allerhand Vermuthung... der Wirtschafft wegen der zukünfftigen ... terung und Fruchtbarkeit. Es ereignet ... auch wircklich in demselben fast eben

Veränderungen als im April, weil der Sommer scheidet, und nun der Herbst heranrücket. Die Wein-Gärtner geben Acht auf die letzten Tage dieses, und die ersten 2 des Herbst-Monats, und beurtheilen hernach das Wetter des gantzen Herbstes. Und wenn die Tage Laurentii und Bartholomäi schön, so hoffen die Bauren einen guten und schönen Herbst. Es ist aber ein vor allemahl zu mercken, daß alle diese Anmerckungen vor der Einführung des neuen Calenders gemachet worden, und aber dem Sinn der Alten nach auch die Zeiten nach dem alten Julianischen Calender zu verstehen seyn.

Aumelettes, heissen gantz dünne Pfannenkuchen, fast den Plintzen ähnlich, so hernach mit einer gewissen Fülle, als von Kirsch-Mus, gehacktem Fleische, oder von Aepffeln und noch vielen andern Dingen mehr überstrichen, zusammen gerollet, und über dem Feuer in einer Brühe gekochet werden. Man machet nemlich eine Klare aus schönem Mehl, Milch und Eyern, thut auch wohl klein geschnittne Muscaten-Blüthen mit darunter. Hierauf setzet einen flachen Tiegel oder Plintzen-Eisen über das Feuer, bestreichet dieses mit Speck oder Butter, giesset von der abgerührten Klare so viel hinein, daß davon der gantze Tiegel, doch nicht zu dick überlauffe, lasset es unten und oben trocken werden, ihr möget es auch wohl umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, und verfertiget derselben so viel, als ihr benöthiget; alsdenn könnt ihr solche abgebackene Kuchen füllen, z. E. mit Kirsch-Mus: Vermischet Kirsch-Mus mit klein-geschnittenen Mandeln, Zucker, Zimmet und Nelcken, und so es zu trocken, giesset noch ein wenig Wein darzu; überstreichet mit dieser Fülle die gebackene Plintzen, rollet sie zusammen, und legt sie ordentlich in eine Schüssel, darinnen ihr sie auf den Tisch zu tragen willens, machet aus Kirsch-Mus, Wein, Zucker, Zimmet und etwas Citronen-Schellern eine Brühe, giesset dieses über die Aumelettes, lasset es zugedeckt auf einem Kohlfeuer kochen, so lauffen sie trefflich auf, und sind zum Essen fertig, nur, daß ihr sie vorher noch mit wenigem Zucker und Zimmet überstreuet. Oder mit gehacktem Fleisch: Schneidet unter klein gehackten Kälber-Braten eine gleichfalls abgebratene fette Kalbs-Niere, und wieget dieses mit einem Wieg-Messer wohl unter einander, mischet kleine Rosinen, Citronen-Scheller, Gewürtz, Saltz und zwey Eyer-Dottern, nicht weniger etwas geriebene Semmel dazu, giesset auch ein wenig Wein daran, daß diese Fülle nicht so spröde werde. Streichet sie auf, rollet die Aumelettes zusammen, und leget sie auf eine mit Schmeltz-Butter bestrichene Schüssel. Machet folgende Gelée darzu, indem ihr von dem gehackten Braten etwas mit Schmaltz und ein wenig Semmel in einem Mörsel wohl zusammen stosset, dieses Abgestossene in guter Brühe ein wenig aufkochet, durch ein Haar-Tuch streichet, und über die Aumelettes in die Schüssel giesset, setzet es endlich auf Kohlen, und wenn es durch einander gekochet hat, traget es auf den Tisch. Oder mit Aepffeln: Reibet geschälte und auf einem Reib-Eisen geriebene Aepffel, und zwey hart-gesottene Eyer-Dottern durch einander klar, und mischet Zucker, Zimmet, kleine Rosinen, wie auch Citronen-Scheller darunter, mit dieser Fülle bestreichet das Abgebackene, iedoch nicht allzudick, rollet solches als eine Wurst zusammen, legt es in eine mit Butter wohl bestrichene Schüssel, giesset ein wenig Wein darzu, streuet Zucker, Zimmet, Citronen-Scheller darüber, und lasset es über dem Feuer gemählig aufkochen, wenn es dessen genug, streuet das von dem gebackenen Teig ab- und wie Nudeln kleingeschnittene, nebst noch was Zucker und Zimmet darüber, und tragets zur Tafel.

Aurian, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Aurickeln oder Auriculen, oder Bären-Oehrlein, sind nächst denen sogenannten Primulis Veris, oder Schlüssel-Blumen die Erstlinge des Frühlings, deren Blumen an einem Stengel, oben als in einem Strauß oder Büschelein sich befinden. Man hat deren sowohl an einfärbigen, als weissen, rothen, gelben, purpur-farbenen, als auch an schattirten, als braun-rothen und gelben, hoch-rothen und gelben, carmesin-rothen und weissen, violetten und weissen rc. so vielerley absonderliche Gattungen, daß die Blumen-Liebhabere deren etliche und sechzig bis siebenzig, einige aber gar über hundert Arten derselben zählen. Man findet darunter viele gefüllte und gesprengte, ja es giebt zuweilen welche, die drey Glocken in einander haben, sie sind aber rar und theuer. Ihre Schönheit bestehet darinnen: Je grösser die Glocken oder Becher derer Aurickeln sind, und ie weiter sie offen stehen, ie hoher sind dieselbige zu schätzen, doch müssen sich keine darunter falten, dann solches ist ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume proportionirt, das Auge aber groß und wohl geschlossen seyn, und nicht neben auslauffen, oder durch das Blat gehen; Es ist aber das Auge dasjenige runde Ringelein, so mitten in der Blume stehet, und fast allezeit gelb- oder citronen-farbicht ist. Unter allen werden diejenigen, so einen Glantz haben, ingleichen die wie Atlas aussehen, und die bizarren oder unordentlich gesprengten vor die schönsten gehalten. Wann diese Blume rings um den Stengel einen Busch oder Strauß von Glocken hat, so wird sie Auricula polyanthes genannt. Die Aurickeln wollen eine gute und wohl-zugerichtete Erde haben; Diese muß aus vier Theilen guten Wiesen-Grundes, aus drey Theilen wohl-verweseten Pferde-Mists, und aus zwey Theilen verweseten Küh-Mists bestehen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saame will zu Anfang des Septembris gesäet werden, und zwar folgender gestalt: Füllet flache höltzerne Kästen mit sehr guter, leichter und rein-gesiebter Erde, drucket dieselbe sachte und dichte mit der Hand nieder, damit sie sich bey dem Begiessen nicht weiter sencke, und ma-

chet, wann solches geschehen, mit der Schneide eines Messers, subtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu säen, diese Spalten aber müssen sehr enge und nicht tief seyn, darein säet etwas dünne euren Saamen, und fahrt alsdenn gantz sachte mit der Hand über eure Spalten hin, dieselbigen wieder eben zu machen; Auf diese Weise ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat sich mit der aus denenselbigen durch das Schneiden herausgefallenen Erde umgeben, und dieses ist genug, ihn keimen zu machen. Eure Kästen begiesset alsobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat, damit das Wasser fein dünne herauslauffe, und die Erde nicht zusammen schlage, setzet sie folglich in den Schatten, und, wenn sie keine hohe Füsse haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Boden befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurtzel Schaden thun, mithin dadurch die gantze Pflantze in ihrer ersten Ankunfft zuschanden machen mögen. Zuweilen pfleget der Saame gleich das erste Jahr, da er gesäet worden, aufzugehen, gemeiniglich aber geschiehet solches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erst im andern Jahre aufgegangen ist. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein gestreuet worden, iederzeit feucht gehalten werden muß, also sind auch die jungen Pflänzlein bey trockenem Wetter fleißig zu begiessen, und wenn sie ein wenig erwachsen, gegen den Herbst etwan im September, in eine gute auf obbeschriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpffe zu verpflantzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reiff, sondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zur Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öffters Achtung geben muß, ob die Knöpffe, in welchen der Saamen enthalten, aufbersten, welchenfalls solche abgeschnitten, und wohl verwahret werden müssen, daß der Saame von sich selber in das Tuch oder Gefässe, worinnen gedachte Knöpffe liegen, ausfalle. Die andere Art, diese Blume zu vermehren, geschiehet durch die Zertheilung der Wurtzeln, da nemlich alljährlich die alten Stöcke, wann sie verblühet, in so viel Stücke, als junge daran sind, zertheilet, und nachgehends im Augusto, bey wachsendem Monde, wieder verpflantzet werden. Wann ein iedes Neben-Schößlein, so man versetzet, nur einen Faden Wurtzel hat, so schlägt es wieder Wurtzeln; hat es aber mehr, so ist es um so viel desto besser. Wann sich ein Neben-Schößling nicht gerne von sich selbsten ablösen lässet, so darff man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte spalten, als welches ihr keinen Schaden bringet: Also, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fusse hättet, die sich nicht von einander theilen oder absondern wolten, so schneidet die Wurtzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflantzet sodann eure Neben-Schößlein bis gantz oben an den Hals, daß

mehr nichts, als die Blätter, heraus geh[en,] begiesset sie starck, und lasset sie zum wen[ig-]sten einen Monat lang im Schatten steh[en;] währender dieser Zeit muß man ihnen öfft[ers] Wasser geben, damit sie desto leichter W[ur-]zeln schlagen, man muß aber auch nicht all[zu] viel begiessen. Bey grosser Sommer-Hitze [se-]tzet die Töpffe mit denen Auriculen alle[zeit in] den Schatten: Denn die allzustarcke Son[ne] und grosse Hitze bringen diesen Blumen e[in] schleuniges Verderben. In dem Herbste s[ol-]len sie wieder an ihren gewöhnlichen Pla[tz,] und in dem Winter an die Mittags-Son[ne] gestellet werden; und obwohlen der Frost di[e-]sen Pflantzen nicht nachtheilig fället, so ist doch besser, man bringe die schönsten Gattun[-]gen von Auriculen vor Winters in das G[e-]wächs-Haus, damit ihnen weder die besor[g-]liche Fäulung, noch sonst ein Unfall schade[n] möge.

Aurin, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Ausbicken heisset, wenn die Brut von Vö[-]geln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen s[ie] verschlossen ist, zu ihrer Zeitigung gelange[t,] und mit dem Schnabel die Eyer-Schale ze[r-]bickt, daß sie auskriechen könne.

Ausbrechen, von denen Frantzosen Ebou[r-]geonner genannt, heißt an denen Obst- in[-]sonderheit aber an denen Zwerg-Bäumen diejenigen Frucht-Aeste, welche gar zu lang und weder rechte Frucht- noch wahre Holtz-Aeste sind, hinweg nehmen: Denn wen[n] solche durch das Schneiden ein wenig abge[-]nommen, treiben sie wieder aufs neue her[-]aus, scheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Aeste, und wer[-]den in dem Majo oder Junio, weilen sie noch jung sind, kurtz abgebrochen, dergestal[-]ten, daß nur drey, vier bis fünff Blätter enge beysammen stehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aestlein entspringen, welche guten Safft ziehen, und gerne Früchte bringen, auch solche Aestlein in dem alten Holtze oder unter denen Blättern noch vielmahlen selbigen Jahrs Frucht-Knöpffe hervor bringen. Dieses Ausbrechen geschiehet entweder mit der Hand zwischen zweyen Nägeln, (und dieses wird von denen Frantzosen mit einem besondern Wort pincer genannt), oder wird mit der Garten-Heppe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und bleibet davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es muß aber solch Ausbrechen bey Zeiten, und sobald die Aeste von einander unterschieden, und vor das, was sie sind, erkennet werden können, bey kühlem und trüben Wetter geschehen, und da man ja solches in dem May versäumet, kan es doch im Junio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Aeste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärcker treiben und keine Früchte geben wolten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen werden; Wann aber Früchte bey einem solchen

Ast

Ast anzutreffen, wird solcher nicht ausgebrochen, weilen die Früchte gerne davon abfallen, bis sie grösser werden, alsdenn hat es keine sonderliche Gefahr mehr. Wann auch zween, drey und mehr Frucht-Aeste an dem Ort, da voriges Jahr Früchte gestanden, dieselben aber nachzehends in dicke Aeste oder Holtz-Knorffe sich verwandelt, beysammen fünden, so werden solche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Ursache kurtz gehalten, damit der Baum künfftighin grössere Früchte tragen möge. Es muß dieses Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, sonderlich an den Birn-Bäumen, sie mögen darnach frey stehen, oder in Spaliere gezogen seyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig solcher Aeste, die da ausgebrochen werden müssen, nachdeme es nemlich Gattungen von Früchten sind. Die, so auf wilden Stämmen stehen, haben es sehr nöthig; auch so ein Frucht-Ast die Blüthen oder Früchte fallen lässet, und einen neuen Ast treibet, derselbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein starcker oder schwacher Frucht-Ast, wann er in dem neuen Trieb einen starcken Absatz machet, bleibet solcher ohne Ausbrechen stehen; so er aber schon einen Absatz zuvor hätte, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwischen den zween Absätzen die Frucht nicht aussen bleiben wird. Alle diejenigen Aeste, so zu Frucht-Aesten zu starck, und zu Holtz-Aesten zu schwach sind, folglich weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn, müssen ausgebrochen, und eben auf solche Art muß auch mit denen langgeschnittenen Frucht-Aesten, ingleichen wo einer kurtz, der andere aber ungeschnitten geblieben, verfahren werden. Gleichermassen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten selbst, wenn sie noch jung und klein sind, vorgenommen, wann nemlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern desto besser und schöner wachsen können.

Ausbrechen, nennen die Schäfer, wann die Schaafe zwischen dem vierten und fünften Jahr ihres Alters die letzten zween Spitzzähne wegwerffen, und also die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Ausbrennen, siehe Abbrennen.

Ausbrüten heisset, wann das Feder-Vieh, sowohl zahmes als wildes, aus einem Trieb der Natur von sich selbst, seine eigene, oder untergelegte andere Eyer, mit seinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in solchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, sich aus der Schaale bickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geschiehet bey den Hünern in drey Wochen; bey den Gänsen mit vier Wochen oder am neun und zwantzigsten Tag; bey denen Welschen-Indianischen-Calecutischen- oder auch sogenannten Trut-Hünern am sieben und zwantzigsten Tag, das ist, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier Wochen, oder am dreyßigsten bis ein und dreyßigsten Tag; bey den Tauben in zwanzig Tagen. Bey diesen letzten ist, als etwas artiges anzumercken die Umwechselung, die sie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, so sich zusammen gehalten hat, wechselt einander in der Arbeit ab, so, daß bald der Tauber, bald die Täubin über die Eyer zu sitzen kommt. Die Hüner pflegen auch Gänse- und Enten-Eyer auszubrüten; Die Trut-Hüner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es seyen Pfauen- Hüner- Gänse- Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der grösten Sorgfalt aus.

Eyer ohne Hennen auszubrüten, geschiehet folgender gestalt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth / stösset ihn klein, und lässet ihn in einem Kasten oder andern warmen Ort durch ein grosses Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; Auf diesen legt man zarte Hüner-Federn, und setzt die Eyer also ein, daß sie mit den Spitzen über sich stehen, und keines das andere berühre. Darnach schüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis sie gantz und gar bedecket sind; in diesem Stand lässet man sie zween oder drey Tage ruhig stehen, die folgende Zeit aber muß man sie täglich einmahl, doch subtil und gemach umwenden. Nach zwantzig Tagen, wenn die Hünlein sich anfangen auszubicken, und doch nicht völlig durchbicken können, so hilfft man ihnen, thut die Schalen gemach auf, leget hernach die junge Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne darzu, die sie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tausend Eyer können ausgebrütet werden, davon hat Herr Prof. Leutmann in Vulcano famulante p. 127 sq. Anleitung gegeben. Es ist aber mehr curiös als nützlich. In Egypten haben sie iezo dergleichen Ofen, wie in den Reisen *Corn. Bruyn* V, 2 p. 64 zu sehen. Die alten Egyptier brüteten sie nicht im Ofen, sondern im Miste aus, conf. *Plin.* L. X C. 54 und *Diod.* L. I C. 67.

Ausdreschen, heisset entweder die Körner mit dem Drischel oder Dresch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreschen; oder im andern Verstande, wenn man mit dem Rest des vorhanden gewesenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreschen übrig hat.

Ausfallen, wann die Feld-Früchte dergestalt überständig, das ist, überreiff werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze so zusammen schrumpfet oder aufspringt, daß solche den Saamen nicht mehr halten können, sondern diesen fallen lassen, oder auslauffen müssen.

Ausfallen, ist ein Garten-Terminus, der insonderheit von denen Nelcken gebräuchlich. Wenn nemlich die Bizarden, welche von vier bis fünff Farben gewesen, aus der Art schlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar in

in eine sich verändern. Sonst wird dieses Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heisset, dieser Guß ist wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, so in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöset wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus sie das Nest auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, ist ein wirtschafftliches Geschäffte der Anwendung eines erlangten beweglichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld bestehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch solche Ausgabe ein Naturale entweder gäntzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestalt etwas davon hat, davon sonst noch wieder eine Einnahme entstehet, oder es wird angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertiget. Oder es wird endlich vertauschet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschieht nicht nur mit denen Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Müntz-Sorten erhalte. Das alles heißt im weitläufftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäffte bey einer Wirtschafft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Besoldungs-Etat &c. wircklich nach denen historischen Umständen, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung in einer nach Rechnungs-Art vermittelst gewöhnlicher Bestimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Grösse, Maaß, Gewicht &c. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführet sind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen &c. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteten schrifftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirtschafftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme genennet. Alle Ausgabe bestehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geschiehet entweder zu der ordentlichen und beständigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache selbst, wovon man etwas gewinnen will. Daher solches (1) die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer ausserordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr aufstossenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen geschiehet, so heißt solches eigentlich (2) die ausserordentliche Ausgabe. Auf welche m[an] nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eh[er] als bis die ordentliche ihre Richtigkeit h[at,] dencken und fallen, dennoch aber bey der [or]dentlichen, vermittelst der Menage, auf [die] ausserordentliche Ausgabe sich durch ein[en] Spar-Pfennig gefaßt machen muß. Die A[n]wendung selbst dieses ersparten aber m[uß] doch auch in der ausserordentlichen Ausga[be] klüglich geschehen. Daher denn diese ebe[n]falls zu unterscheiden in unentbehrliche, z. [E.] bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger We[ise] Ehre und Ansehen erfordert, oder aber [in] entbehrliche. Diese aber kan dennoch au[ch] entweder nützlich oder unnützlich, oder g[ar] schädlich seyn. Die unnützliche, obwohl nic[ht] schädliche, nennt man auch eine überflüßi[ge] Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernun[ft] zu vermeiden. Wer nun dieses nicht alle[in] nicht thut, sondern auch überdem ordentli[ch] und ausserordentlich nöthige und unnöthige [etc.] Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich oh[ne] zureichenden vernünfftigen Grund ausgieb[t,] das ist, sein Gut und Geld nicht aus d[er] Absicht verwendet, damit er seinen und a[n]derer ihren Zustand dadurch vollkommene[r] mache, oder doch in einer gewissen Vollkom[]menheit erhalte, dahingegen aber vielmeh[r] denselben dadurch unvollkommener mache[t,] ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Ein[]nahme mit der Ausgabe, mithin mehr aus[]giebt, als er einnehmen kan, oder sich doc[h] in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr aus[]zugeben, als er wieder einzunehmen hat, selb[st] stürtzet, folglich seine Einnahme nicht auf di[e] Zeiten ordentlich eintheilet, damit sie zu[r] Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durch[]bringer, und gar kein Wirt. Und wer nich[t] seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, dam[it] er von Zeit zu Zeit etwas zur ausserordentli[]chen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur fein das unentbehrliche der or[]dentlichen Ausgabe erwäget und aussuchet, gar wohl zulässet, das ist ein schlechter Wirt. Wer aber hinwiederum das nothwendige un[d] unentbehrliche, ordentliche und ausserordentli[]che gar nicht ausgeben will, sondern alles be[]halten, oder darinne anders, als vermittel[st] kluger Beobachtung hauswirtlicher Vortheil[e] in Ansehung des Orts, der Zeit, der Art un[d] Weise, z. E. im Einkauff, wenns wohlfeil, w[o] es wohlfeil, im gantzen &c. ersparen und knu[]ckern will, der ist ein karger Filtz, und abe[r]mahl ein unvernünfftiger Wirt. Wie nun i[n] diesem Stücke die Menschen ungleich gesinne[t] sind, also suchet ein treuer Haushalter diese la[]sterhaffte Arten zu meiden, und zwischen de[m] Geitz und der Verschwendung die Mitte[l]strasse, nemlich die Sparsamkeit, zu erwähle[n.] Sonderlich ist es nöthig, daß ein ieder Wirt al[le] Jahr ein Verzeichniß seiner vermuthliche[n] Einnahme und seiner ordentlichen und au[s]serordentlichen Ausgabe nach Proportion de[r]selben mache, hiernächst eine Uiberlegung a[n]stelle, und einen unverbrüchlichen Schlu[ß] fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr au[s]zugebe[n]

geben, und also alles nach dieser Uiberlegung einzurichten. Zu Folge dieses wirthschaftlichen Ausgabe-Etats muß er hernach durch alle Quartal, Monate und Wochen hin überlegen, was darinne insbesondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden, woher solche zu bestreiten, wo und wie solche zu vermeiden oder doch zu verringern. Endlich muß er gar nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet, wovon oben schon Meldung geschehen. Um so vielmehr aber hat ein Mensch, der anderer Leute Einnahme auszugeben bestellet ist, diese Haupt-Maxime zu beobachten: Wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe mehr als ein anderer bey seinem Eigenthum zu sehen hat. Solche und viele andere General-Regeln der wirtschafftlichen Ausgabe sind zu beobachten. Die Special-Regeln aber setzen voraus die Einsicht der Natur und Beschaffenheit iedes Nahrungs-Geschäffts, worauf diese Generalia zu appliciren, daher solche hin und wieder vorkommen werden. Was im übrigen sonst bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort Rechnung nachgelesen werden.

Ausgeben heisset von dem in einer Haushaltung sich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Gesinde so viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Bestellung der Küche, und Versorgung der verlangten Mahlzeit auf einmahl an Fleisch, Zugemüse, Gewürtz, Eyern, Butter u. s. f. benöthiget ist. Weil nun insonderheit auf dem Lande bey einer grossen und weitläufftigen Haushaltung, oder aus andern Umständen eine Haus-Frau dergleichen Bemühung nicht allezeit selbst über sich nehmen kan, pflegt sie einer eigenen und offt besonders darzu angenommenen redlichen Weibs-Person dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil darzu meist ledige und muntere Personen erwählet werden, insgemein aber eine Ausgeberin genennet wird. Diese Person übernimmt nicht nur nach einem gewissen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in so mancherley Victualien und andern Mobilien bestehet, sondern berechnet treulich den Abgang, und ist besorget, diesen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu ersetzen.

Ausgelaugte Erde, wird insonderheit derjenige Theil der Asche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Saltz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß iede Asche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Saltz und Erde bestehe. Solche ausgelaugte Erde ist eine ungemeine Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort Asche mit mehrern Erwähnung geschehen. Sonderlich aber führet die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde diesen Nahmen, welche hiernächst eine neue Mutter-Erde ist, in welcher sich dieses Saltz wiederum leicht generiret.

Ausgesiebtes, heisset man das geringe Getraide, Trespen, Raden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, so bey dem Reinemachen des Saamens oder Mahl-Getraides durch das gantze und halbe Raden-Sieb fält, und mehrentheils geschroten und dem Mast-Vieh gegeben wird.

Ausheben, wird gesagt, so man aus einem unangesteckten Wein- oder Bier-Faß durch das Spund-Loch vermittelst eines Hebers einen frischen Trunck heraus ziehet. So bedienen sich auch dieses Wortes die Gärtner, wenn sie einen jungen Baum oder anderes Gewächse aus seiner Stäte wegnehmen, und in ein ander Land versetzen.

Ausjäten, siehe Jäten.

Auskegeln, siehe Ausköthen.

Auskehren, heisset die Verrichtung, wenn das Gesinde den Fuß-Boden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub mittelst eines Kehr-Besens und Borst-Wisches reiniget und saubert. Daß darbey der Staub nicht so hefftig auffahre und sich hernach wieder auf andere Sachen, oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzusehr angefeuchtete Säge-Spähne auf dem Boden hingeschoben werden, daran denn der erwähnte subtile Staub hangen bleibet, und sich wohl damit auskehren lässet. Der auf diese Art zusammen gebrachte Unrath aber heisset Auskehricht oder Kehricht.

Ausklopffen, aus Anis, Kümmel, Fenchel, und andern dergleichen klein-sämigten Pflanzen den Saamen mit einem Stecken ausdreschen.

Ausklopffen, ist eine höchst-nöthige Haus-Arbeit, da man in heissen Sommer-Tagen die Kleidungen, so aus Rauch-Werck bestehen, fleißig durchsiehet und ausklopffet, daß dieselben wegen der Motten keinen Schaden bekommen. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, ingleichen die mit verschiedenen Uiberzügen versehene Mobilien, als Stühle, Polster-Küssen u. s. f. nicht weniger die Feder-Betten selbst auf solche Art gereiniget, und der Staub aus selbigen geklopffet.

Ausköthen, Ausküthen, Auskütten oder Auskegeln heißt, wann ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe verstaucht. Dieses wird erkennet: Wenn das Pferd mit dem beschädigten Fuß nicht völlig auf- sondern nur auf der vördersten Schärffe des Hufs, nur auf der Zehe stehet, und die Köthe demselben aus- und eingehet. Diesen Schaden zu curiren, nehmet ein Pfund klein-gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ohngefehr anderthalbe Kannen Leipziger Maaß Eßig, lasset es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlagets warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis auf den dritten Tag: spüret man alsdenn noch

noch keine Beſſerung, ſo ſchmieret es mit Lohr-Oel (Lorbeeren-Oel) und Althee, bindet ihm gemeldten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einſchlagen und Horn-Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Fünfffinger-Kraut einen ziemlichen Theil, ein Nössel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Grösse eines Ganse-Eyes, laſſet es ſieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, ſo warm als es ſeyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholet ſolches des Tages etliche mahl nach einander, ſo wird der Schaden bald geheilet ſeyn. Oder: Nehmet Brunn-Kreß, Haus-Wurtz, und zerlaſſene Butter eines Gans-Eyes groß, thut es zuſammen in einen Topff, und laſſet es wohl ſieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, ſo warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber ſoll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen laſſen.

Auskriechen, wird von allem Feder-Vieh, welches ſich nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenem Leben aus der Eyer-Schale bickt, und alſo ans Tage-Licht kömmt, geſaget.

Ausküthen oder Auskütten, ſiehe Ausköthen. Sonſt aber heißt es auch ein Gefäſſe mit Kütt inwendig verſehen, und alſo auskütten. Wovon das Wort Kitt oder Kütt nachzuſehen.

Ausladungen, heiſſen im Bau-Weſen die Aercker an den Häuſern an einigen Orten.

Auslauffen, wird von denen Erbſen in zweyerley Verſtande geſagt: 1) Heißt es, wenn dieſelbe, bald nachdeme ſie geſäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abſpülung des vermittelſt der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kommen; und 2) wenn ſie reiff und beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beſchienen werden, ſo ſpringen die Schoten auf, und die Erbſen lauffen oder rühren ſich aus.

Auslauffen, heiſſet man auch, wenn die Wurtzel eines Baumes über ſich einige Sproſſen hervor treibet. Weil nun dieſe Auslauffer den guten Bäumen die Kräffte entziehen, ſo läſſet man deren keine aufkommen, ſondern ſchneidet ſie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß mancheſmahl eines davon ſtehen gelaſſen werde, um auf ſelbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropffen oder Oculiren zu bringen, und hernach ſamt der Wurtzel zu verſetzen.

Auslochen, wird geſagt, wenn mit dem Meiſel in ein Bret, Pfoſte oder anderes Stück Holtz ein Loch zu einem Zapffen geſchlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befeſtigen, wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Geſtellen und Geräthſchafften in einer Haushaltung offt vorzukommen pfleget.

Ausmachen, iſt eine Redens-Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; inſonderheit iſt es gebräuchlich, ſo man allerley [...]ſen- und Kern-Früchten, als Schoten, [...]nien, mancherley Nüſſen und dergleichen Nips oder Kern aus der Schale nimmt, [...] zu dem folgenden Gebrauch ſammlet.

Ausmertzen, nennen die Schäfer, wenn [...] einer Schäferey das alte oder auch junge [...]tüchtige Vieh, ſo nichts nutzet, ausgeh[...] und von dem andern abgeſondert wird, [...]mit man es entweder durch Verkau[...] oder durch Schlachten anderweit zu Nu[...] bringe.

Ausmiſten, heißt die Vieh-Ställe [...] Miſte reinigen. Solches ſoll bey dem Pf[...] und Rind-Vieh alle Tage, und Winters [...] längſtens über den andern Tag, bey de[...] Schweinen aber etwan die Woche zweym[...] geſchehen. Denen Schaafen darff des Ja[...] nicht öffters als ein- oder zweymahl, nem[...] wenn der Schaaf-Miſt auf das Feld gef[...]ret werden muß, ausgemiſtet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey [...] Jägerey dasjenige genennet, was der Hi[...] zwiſchen denen Klauen an naſſem Laub o[...] Erdreich gefaſſet, und im Fortſchreiten [...] Seiten auswirfft. Es iſt dieſes ein Zeich[...] wodurch derſelbe in ſeiner Fährte vor d[...] Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch ni[...] flücken Tauben und Vögel aus denen Neſte[...] holen.

Ausnehmen, heiſſet auch das vorher n[...] ſeiner Art entweder gebrühete oder gerupf[...] Feder-Vieh unten aufſchneiden, und das Ei[...]geweyde heraus nehmen; Wird auch von [...]nen Fiſchen geſagt, die nicht geriſſen, ſonde[...] nur am Bauche aufgeſchnitten und ausgenom[...]men werden.

Auspreſſen, den Safft oder das Oel a[...] einer Frucht, vermittelſt einer Maſchine, [...] man eine Preſſe nennt, mit Gewalt au[...]drücken.

Ausreiten, (den Haber ausreiten), [...] eine Art den Haber zu dreſchen. Sieh[...] Dreſchen.

Ausreuten oder Ausrotten, Stöcker v[...] abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäum[...] Sträucher, Pflantzen 2c. mit Strumpff u[...] Stiel aus der Erde ſchaffen. Siehe Au[...]ſtocken.

Ausringen, Wäſche, heiſſet aus der rei[...] gewaſchenen und ausgeſpülten Wäſche da[...] Waſſer durch Zuſammendrehung eines jede[...] Stückes heraus winden und bringen.

Ausſaat, iſt die Summe desjenigen Sa[...]mens an Scheffeln, Vierteln und Metze[...] welchen ein Haus-Vater in ſein Winter- un[...] Sommer-Feld geſtreuet. Es muß alles in ge[...]wiſſer Zeit und Ordnung geſchehen. Da[...] Winter-Getraide, wenn ſich der Sommer en[...]diget, das Sommer-Getraide, wenn ſich de[...] Sommer anfangen will. Kurtz vor und nac[...] Bartholomäi, ingleichen 14 Tage vor ode[...] nach Michaelis, und die Zeit von des Marti[...] Ende bis zum Ausgang des May, ſind be[...]trachtungs-würdige Ausſaats-Zeiten nach Un[...]terſchied

terschied. Uiber die Aussaat selbst aber muß ein Haus-Wirt sowohl, als insonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hofmeister eines Gutes jährlich sein richtiges Register, so das

Aussaats-Register genennet wird, führen, sowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Ursachen willen, als auch den reichen Segen GOttes, in Gegeneinanderhaltung der Aussaat, und des Ausdrusches, daraus ersehen zu können. Solcher Aussaat-Register muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Aussaat, und das andere über das Winter-Getraide oder die Herbst-Aussaat, da dann erstlich in solchen die Numer oder Bey-Nahmen und die Lage eines ieden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des besäeten Stückes, dann, wie vielmahl es gepflüget, und wie viel Fuder Dünger, und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Pferch darauf gestanden, wer den Mist gebreitet, und endlich, wie viel an Scheffeln auf iedes Stücke gesäet worden, angemercket werden muß.

Aussäen, siehe Säen.

Aussatz der Bäume, welcher auch von einigen der Grind oder die Räudigkeit genennet wird, ist ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkömmt, wann man sie nemlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorhero gegen der Sonnen gestanden; Oder, wann man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Uibel kan durch Abschab- oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Den abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne und geschlachtete Rinde bekommen.

Aussatz der Schweine, also werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genannt. Siehe Finnen.

Aussaugen heisset, die Felder durch seltenes Düngen und offtmahliges Bestellen dergestalt ausmergeln, und von allem Safft entblössen, daß sie, die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geschiehet von den üblen Haushaltern, welche den Mist lieber verkauffen und das Geld versauffen, als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbsten eine Güte thun solten. Ein anderes

Aussaugen, geschiehet durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Safft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestalt aussauget, und abödet, daß dieselbe zum Korn- und Weitzen-Bau fast undienlich dadurch gemacht werden, woferne man nicht die Felder umwechselt und sehr gut dünget. Gleiches thut der Waid und andere Pflantzen mehr.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschiessen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen, das gejagte Wildpret, von der Herrschafft aus denen Zelten, oder dem sogenannten Schirm geschossen wird, es sey hernach zu Lande oder bey einer Wasser-Jagd. Siehe Abjagen und Wasser-Jagd.

Ausschirren, siehe Abgeschirren.

Ausschlagen, wann die Bäume im Frühling ihr Laub wieder treiben und ausstossen.

Ausschlagen, wird von dem Holtz gesaget, wenn die Zimmerleute solches viereckigt beschlagen.

Ausschliessen, siehe Auskriechen.

Ausseimen, heißt das Roos oder Gewürcke von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

Aussieben, heißt das geringe Getraide vermittelst der Siebe von dem guten absondern; Das durchgefallene geringe wird Ausgesiebtes genennet, und meistentheils vor das Mast-Vieh oder die Zug-Ochsen geschroten, das reine Getraide aber zu Saamen oder auch zum Mahlen gebraucht.

Ausspannen, die Pferde oder ander Zug-Vieh, nach verrichteter Arbeit von dem Wagen oder Pflug ablösen. So bedienet sich auch dieses Wortes das Frauenzimmer, wenn sie diejenigen Sachen, die sie zum Nähen in einen Rahm straff angezogen, sobald sie damit fertig, wieder auflösen und heraus nehmen.

Ausspülen, heisset die aus dem Seiffen-Erlet oder Seiffen-Wasser warm gewaschene Wäsche, noch einmahl vor dem Aufhängen, aus kaltem Wasser auswaschen, damit die Lauge und Seiffe vollends heraus komme.

Ausspüren, mit Spür-Hunden ein Wild aufsuchen, oder dessen Spur finden.

Ausstacken, ist eine Verrichtung der Kleber und Lehm-Arbeiter, wenn sie nemlich den Raum zwischen zwey Balcken, Riegeln und andern Höltzern, wie bey dem Schweb-Aestrich, Bleich-Wänden und Schurtzen der Feuer-Mäuern nöthig, mit Stroh in Lehmen getreten ausfüllen sollen, da sie denn die Balcken und andere Höltzer ausreissen, oder einen Faltz in selbige meisseln, schwache Scheit-Holtz darein passend hauen und zuspitzen.

Ausstocken, ist ein Forst-Terminus, und heisset durch gäntzliche Abräumung eines Stücke Holtzes und Ausrottung der Stöcke und Wurtzeln, den Grund und Boden zu einem Acker oder Frucht-Feld zurichten. Wann ein Eigenthümer nicht selbst die Forst-Gerechtigkeit hat, so kan er wider den Willen desjenigen, deme solche zustehet, dergleichen nicht vornehmen. Bekommt er aber Erlaubniß darzu, so muß er gemeiniglich einen gewissen Zehen-

Zehenden davon geben, welcher die Forst- oder Stock-Garbe genennet wird.

Ausstopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als Sand, Haaren, Heu, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllet werden; oder, so man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutsam abziehet, sie gehörig zubereitet, mit Reh-Haaren wiederum wohl ausfüllet, und ihnen eben das Ansehen giebt, das sie im Leben besessen.

Ausstreichen, siehe **Furchen ausstreichen.**

Auster, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und sonst auch der Süd-Wind heisset.

Austern oder Oestern, sind Meer-Fische, so mit zwo Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhabenen, inwendig aber hohlen Schale umgeben sind. In solchen Schalen befindet sich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 2) Das zarte Fleisch um den Wirbel, welches das beste Theil, und von denen delicaten Mäulern allein genossen wird. 3) Der Schweiff oder Bart, welcher das Fleisch umgiebet, und gleichfalls zu essen ist: Was aber dessen Haut anlanget, ist selbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann sie frisch und gut ist, zum Essen, sonst wird sie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Saltz-Safft, so dabey sich befindet. Sie sind sowohl an der Grösse, als an der Lands-Art unterschieden, sintemal sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten der Nord-See, des grossen Welt-Meers, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres häuffig gefunden, und bey der Ebbe, das ist bey Ablauff der See, mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schauffeln aus dem Strand-Wasser zusammen gescharret werden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Vlißingen und Middelburg gefangen werden. In Engelland werden die kleinen Austern von Glocester, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicatesten gehalten. Die bey der Insel Heiligenland, und die Hollsteinische, so bey Husum gefangen werden, sind etwas grösser, und solche achtet man bey uns vor die besten. Noch grösser aber sind die Venetianischen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich sodann feste wieder zuschliessen. *Aristoteles* hat davor gehalten, daß sie aus dem Lehmen oder Unflat im Grunde des Meeres entstünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Austern in sich selbst ihre Eyer empfiengen, und im Junio, als um welche Zeit sie wenig zu finden, dieselbe auf den Grund der See, als junge Austern von sich liessen, welche denn daselbst mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Austern strichen im Martio, und liessen den Saamen auf die Felsen fallen, da denn junge Austern daraus w[...] Der *Autor admirandorum Sinæ & Europæ* [...]det, daß die Inwohner der Landschafft [...]ckiang in China nahe bey der Stadt Van[...] die Austern zerstossen, und dieselbige als[o] verisiret in die niedrigen Wasser-Felder[...] wie man einen andern Saamen zu säen p[...] daraus sollen, wenn sie von den gesalzenen [...]then überschwemmet werden, gute Auster[...] ihre Tafeln erwachsen. Man fängt sie bey das gantze Jahr, aber sie sind im Herbst, [...]ter und Frühling am fettesten, und sonderli[...] zunehmenden Mond, welches eben nicht [...] mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben[...]ten, herkömmt, weil sie doch auch im abneh[...] den Mond in der See an ihrem Ort ble[...] sondern weil um den Vollmond die Nächte [...]gen vollen Lichts laulicht, oder nicht so [...] seyn; die Austern aber verlangen von N[...] die Wärme, und gedeyen dabey besser, [...] mahl ihr Fleisch kalt, feucht und rohsäffti[...] also, daß man sie mit Recht unter die gesu[...] Speisen nicht zählen kan, aber die Zubereit[...] und die Gütigkeit des Magens kan wohl e[...] verbessern. Sie werden zu uns gebracht, [...]weder in den Schalen; oder ausgeschnitten [...] Schalen in Fäßlein, mit ihrem eigenen [...] ser übergossen; oder mit Saltz, Pfeffer [...] Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Au[...] in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu be[...]ten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser [...] ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib[...]net, verlieren, müssen in einem Fasse zugede[...] und etwas schweres darauf geleget werden. [...] man einsaltzen will, muß man aus ihren S[...]len nehmen, und in grosse irdene Töpffe de[...]stalt einlegen, daß man erstlich den Boden [...] etwas Saltz und Pfeffer überstreuet, und sol[...] mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Caneel, [...] grünem in Saamen geschossenen Fenchel b[...]get, hernach eine Lage Austern macht, und [...] auf eine Schicht von erst-benannten Spec[...] ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, [...] das Geschirr voll wird. Diese dienen so[...] roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Paste[...] und Füllsel zu thun, müssen aber vorhero [...] wenig gewässert, oder nur im frischen Wa[...] abgespület werden. **Frische Austern** pfle[...] man also zuzurichten: Das Garstige an [...]nen Schalen wird zuförderst mit einem star[...] Messer herunter geklopffet, denn es ist n[...]rathsam, daß man sie, wie einige zu thun p[...]gen, im Wasser wasche, weil zuweilen man[...] Auster offen, da denn das Wasser hinein la[...]sen, und dadurch der Auster-Geschmack verde[...] werden kan; wie nun durch dieses starcke M[...]serklopffen sich die Schalen schon ein wenig [...]nen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset [...] Auster mit dem Messer ab, und setzet selbig[...] die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß e[...] Schale etwas tief, die andere hergegen ga[...] platt ist. In denen See-Städten pfleget m[...] sie alsdenn mit einem Glas Weine gerne [...] zu essen, und mit Citronen- oder Tamarind[...] Safft, Ingber und Pfeffer zu würtzen, weld[...] man vor die gesündeste Zubereitung hält, ied[...] sind die auf gleiche Art vorbereitete, in ih[...] Scha[...]

Schalen mit ausgelassener Butter auf einem Kohl-Feuer gebratenen, und mit klar geriebener Semmel klein-geschnittenen Citronen-Schalen und gestossener Muscaten-Blüthe oder Pfeffer bestreuten, wohl die annehmlichsten, wenn sie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem sie braten, wohl acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Lufft. Die Ausgeschnittenen kan man wie Sardellen, mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten, Z.E. mit Sauer-Kraut, diese werden vorhero ein wenig gewässert, und darauf in einem Tiegel oder Casserol, mit recht rein-ausgewaschener Butter über dem Feuer passiret. Hierauf nehmet halb gahr gekochtes Sauer Kraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht zu klein, lasset es in Butter ein wenig schweissen, giesset dicken sauren Rahm darunter, und lasset es zusammen durch einander dämpffen. Machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Krantz, schmieret sie mit Butter, und überziehet die gantze Schüssel mit Kraut; leget alsdenn eine Lage Austern und etwas scheiblicht geschnittenes Rinder-Marck, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechsel-weis so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist, so, daß das Kraut oben beschliesset. Endlich giesset oben darüber her ein wenig zerlassene Butter, streuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Austern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwischen ein Stückgen Speck oder Rinder-Marck komme, tuncket diese in Butter, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüthen und bratet sie gelinde auf einem Rost, so könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich ausstaffiren. Die Asche von denen Austern machet die Zähne weiß, ist gut für alte Geschwüre, und wird zu gedruckten Pferden gebraucht. An den Meer-Küsten, wo man die Austern häufig fänget, wird aus ihren Schalen ein trefflicher Kalch gebrannt, welcher aber nicht zum Tünchen an freyer Lufft dienet.

Austreiben, heisset das Vieh auf die Weyde treiben. Solches soll im Frühling oder Herbste nicht ehender geschehen, als wenn die Sonne sich schon mercklich erhöhet hat: Wenn aber starcke Nebel gefallen, soll das Vieh nicht ausgetrieben, sondern lieber daheime in Ställen gelassen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne kranck. Sonst geschiehet es bey dem Rind-Vieh vor oder kurtz nach Ostern.

Auströsseln, Auströtteln, wird von Leinwand und andern gewirckten Zeugen gesaget, wenn an einem Ende, wo keine Saal-Leiste, die in einander gewirckte Fäden sich ausziehen. Solches lässet sich an verschiedenen seidenen Zeugen, die gerne dergleichen Art an sich haben vermehren, wenn man sie an solchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern besänget, und mit dem davon geschmoltzenen Wachs bestreichet. Zuweilen werden auch im Nähen aus Nesseltuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Quer-Fäden ausgezogen, dieselben an dem Orte bestochen, die übrigen Fäden aber gleichsam als Frantzen hangen gelassen, oder man verknüpfft solche, und lässet sie als Trotteln hangen.

Auswachsen geschiehet, wann in der Erndte, da das geschnittene oder gehauene Getraide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachsen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten widerfähret.

Auswerffen, ist ein Jäger-Terminus, und wird gesaget, wenn man dem Thiere das Eingeweide ausschüttet, und es wegleget.

Auswintern, ein Thier, Vogel &c. oder eine Frucht, Pflantze &c. den Winter durch respective mit Futter, oder gute Pflege und Wartung in erwünschtem Stande erhalten.

Auswipffeln heisset, den Gipffel oder Wipffel eines Baumes abhauen. Es geschiehet solches gemeiniglich an den Tannen, Fichten, Kranneweth- oder Wacholderbeer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern geholet werden. Weilen nun dadurch viel junges Holtz verderbet und zuschanden gemachet wird, als ist es billig in denen Forst-Ordnungen verboten; denn die Wirte und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reisicht geflochtene Büsche oder Kräntze gebrauchen.

Auswircken, heisset das überflüßige an dem Horn oder Huf eines Pferdes mit dem Wirck-Eisen oder Wirck-Messer ausschneiden, daß das aufzuschlagende Huf-Eisen wieder füglich liegen könne. An den Vörder-Füssen muß vornen her mehr ausgewirckt werden, und sehr wenig hinterwerts nach den Stollen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hüfe haben, soll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt ist, wohl auswircken lassen. An denen sogenannten Esels-Hüfen, da nemlich ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, soll man die Wände mit dem Wirck-Eisen wohl nieder, und bey denen Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hüfe nieder, und bey den Fersen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Siehe Beschlagen der Pferde.

Auswircken, heisset den Teig, wann er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Fäusten rechtschaffen durcharbeiten, daß er fein feste wird. Siehe Brot backen.

Auswircken, siehe Zerwircken, als welches besser gesprochen wird.

Auszäcken, heisset allerley weiß Geräthe an Manchetten, Krausen, Halstüchern, Schürtzen, oder ausser diesem andere Sachen, aus Flohr, Tuch, Taffent, und andern mehr bestehend, Bogenweise an den Enden ausschweiffen, solche entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, und mit kleinen saubern Zäckgen besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bey Tuch,

Leder, Taffent und dergleichen eines darzu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kan, um solches in kleine Bogen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket seyn.

Auszehenden, siehe Abzehenden.

Ausziehen oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehr getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplattet wird, auszupffen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holtzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der

Auszug genennet werden.

Auszupffen, ist eine Arbeit des Frauenzimmers womit sie an allerhand kleinen gesammleten seidenen Läpgen, Endgen und Stückgen von Zeug und Band von mancherley Farben die Fäden und Härigen ausziehen, und solchergestalt viele kurtze Seiden-Fäden bekommen, welche sie hiernächst vollends zurecht machen und spinnen, folgends aber allerhand Seidenes daraus wircken lassen, und solchergestalt eine Sache, die man sonst wegwirfft, dennoch hauswirtlich nutzen und anstat des Müßiggangs hierdurch etwas nützlichers, zum Zeitvertreib thun können.

Axe, siehe Achse.

Axt, ist ein nothwendiges und iedermann bekanntes eisernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches vornen scharff-schneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Oehr oder Loch versehen ist, den holtzernen Stiel, so man den Axt-Helm nennet, und von büchenen- ahornen- oder anderm harten Holtze gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holtz-Verständige, wie der Herr von Carlowitz in seiner *Sylvicultura œconomica*, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlägen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könten, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein blosser Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holtz-verderbliche Wirtschafft verdecken wollen. Sonst sind verschiedene Arten der Aexte, als Stein-Axt, Holtz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyso, sonst auch Fraxinus flore cœruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weisse Lotus-Baum genennet, wächset in den Morgenländern, sonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americanischen Landschafft Virginien in grosser Menge, und wird daselbst ein grosser Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum, so aber von einer schönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, gesetzt sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio schöne gestirnte blaulich- oder bräunliche Blumen mit langen Stielen, welche Trauben-weise beysammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die länglichten, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den gantzen Winter über an dem Baume hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs-eckigter Stein und in denselben ein länglichtes Körnlein, welches giftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Saamen, welcher meistens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Töpffe vermehret.

Azen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen.

Bach, ist ein entweder aus einer Quelle entspringendes, oder wegen starcken angehaltenen Regens, nicht weniger geschmoltzenen Schnees von Gebirgen herab schiessendes Gewässer, so man einen Gieß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitetes kleines Wasser, welches in seinen selbst- und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fliesset, und entweder immerzu, oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischerey mit gehöret. Er wird von einem Flusse sowohl der Grösse nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausspruch derer jenigen, die nahe bey demselben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach gehalten haben, unterschieden. Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienen, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich; etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter fast gantz aus, daß nur etliche wenige Dümpffel davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gießbach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Quellen stärckere Adern führen, ob sie schon nach Beschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, sondern rinnen und fliessen auch fort und fort, und diese können sowohl die Küchen mit Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Quellen aus den Gebirgen herfliessen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und dergleichen Fische. Sonderlich aber geniessen diejenigen Bäche, so nächst in einen grossen Fluß sich ergiessen, einen grossen Vortheil vor andern nicht so bequem gelegenen

Bächen

Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, sondern auch, wann die Wasser durch Güsse sich aufschwellen, die Fische gern in die kleinen Neben-Wasser austreten, darinnen sie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weiden-Stöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbey hat ein Haus-Vater zu mercken, daß er durch Bäche, worinnen Fische und Krebse gehen, weder eine Furt verstatten, viel weniger Flachs darinnen röten lassen solle, weilen nicht allein die Fische dadurch verunruhiget, sondern auch das Wasser unrein, faul und stinckend gemacht werden.

Bachbungen oder **Wasserbungen**, Wassermelck, **Wasser-Gauchheil**, ist ein Kraut, das gerne an den auslauffenden Brunnenqellen und sonderlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeiniglich aber neben der Bach-Müntze zu wachsen pflegt. Man hat dessen zweyerley Gattungen. Die erste hat rundlichte, glatte, safftige und ein wenig zerkerbte Blätter, wie die Bohnen, daher dieses einige auch Bach Bohnen nennen, von safft grüner Farbe; dicke, runde und röthliche Stengel, die sich zur Erde neigen. Zwischen denen Stengeln und Blättern wachsen lichtblaue Blümlein in Gestalt einer Aehre heraus. Die Wurtzel hat viele weisse Zasern. Die andere Gattung hat länglichte Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein in Aehren Gestalt empor, welche mit blauen oder Purpur-farbenen Blümlein besetzet sind, denen die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden so wohl zur Speise, als zur Artzney mit sonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan sie, weil sie noch jung sind, wie den Brunnkreß, dafür sie offtmahls von den Leuten verkaufft wird, zu einem Salat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft, auf vier Loth, oder das davon destillirte Wasser auf acht bis zehen Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das Scharbockische, ersalzene, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Wassersucht, treibet den Harn, und ist gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkresse, Löffelkraut, Wegerich und dergleichen mit destilliren, oder den daraus gepreßten Safft mit dem Bachbungen-Safft vermischen, und also gebrauchen. Mit Eßig und Butter gesotten und warm übergelegt stillet es die Rose oder das Rothlauff und alle andere Geschwulsten. Zu einem Pflaster in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden welche vom Scharbock herkommen; So ist es auch gut für die Geschwulst und Räudigkeit der Pferde.

Bache oder **Leene**, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Diesen Nahmen bekommt es nicht ehender, als bis es zwey Jahr alt ist, da es dann dargegen den Nahmen **Frischling**, den es bishero getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunfft Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen offtmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunfft-Zeit ist um Andreä, und dann frischet sie um Lichtmeß. Tragen also die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Fohre, siehe Forelle.

Bach-Haase, ist unter dem gemeinen Volck in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht-gekochten Zugemüses, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen Land-Läuffer, insgemein und am gewöhnlichsten aber ein **Wasser-Mus** nennet.

Bach-Holder, siehe Holder.

Bach-Hündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schlieffer, welche sich auf den Biber- und Fisch-Otter-Fang abrichten lassen.

Bach-Kreßlein, siehe Grundel.

Bachmat, ist der Nahme von einer Art Podolischer Pferde, welche von so harten Hufen, daß sie das Beschlagen nicht bedürffen. Sie dauren auf Reisen überaus wohl aus, taugen aber dennoch besser an ebene, als steinigte und gebirgigte Orte.

Bach-Müntze, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächset, und der wilden Müntze gleich siehet, ausser, daß sie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohlen, safftigen Stengel, dieser aber viele mit bleichen Blümlein besetzte Neben-Aestlein hat. Dieses Kraut blühet im Junio und Julio. In weissem Wein gesotten, und davon getruncken befördert es den verstandenen Harn, zertheilt die Winde, und tödtet die Würmer. Die frischen Blätter Pflaster-weise auf die Stirn und Schläffe geleget, stillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmertzen, und heilen die Wespen- und Bienen-Stiche; eben dergleichen frische Blätter zerrieben und vor die Nase gehalten, oder in die Nasen-Löcher gesteckt, reinigen das Haupt, stärcken das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachstelze, ist ein kleiner hochbeinigter Vogel, welcher mit seinem Schwantz auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, iedoch nur seiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Wassern aufhält, auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben. Es sind zweyerley Arten derselben, nemlich die schwartz-kehlichte und die gelbe. Die schwartz-kehlichte, so von einigen auch die weisse Bachstelze genennet wird, ist am Kopff und Rücken hinunter aschen farb, hat aber vorne gegen den Schnabel zu ein schwartzes Blätlein, welches um den Schnabel herum gehet, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, eben an dem Ort, wo die Stieglitze und Kohlmeisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hell-weiß, sondern etwas dunckler, als eine Meise, und also ist sie auch unten am Bauch,

wo die schwartze Brust aufhöret. Die Flügel sind bey den Achseln mit schwartz- und weissen Federn gezieret, und eben so ist der Schwantz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an denen letztern Federn zu beyden Seiten weißlich eingefasset, die Füsse sind schwartz und hoch, und der Schnabel spitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen-fressende Vögel zu haben pflegen. Sie hecket im April in hohlen Bäumen, Stöcken, Holtz-Stössen, altem Gemäuere, auch bloß in Erd-Löchern oder unter denen Dächern, und versiehet ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heu-Stengeln und dergleichen, und bringet gemeiniglich vier bis fünf Junge aus. Ihre Nahrung ist in ihrer Freyheit allerley Gewürme und Mücken, am meisten aber Wasser-Schnacken, welche sie an denen Sümpfen und Flüssen suchet. Sie ziehet zu Anfang des Septembers in geringer Anzahl, und ruffet ihre Abreise zu solcher Zeit auf allen Dächern aus, erweiset sich aber dabey so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dach-Giebel sitzet, vorbey fliegen lässet, ohne ihm nachzujagen, und schertzend zu verfolgen, iedoch mit solcher Hitzigkeit, daß mancher kleiner Vogel in der Flucht aus Furcht überaus sehr schreyet, und sie wircklich vor einen gefährlichen Feind ansiehet. Sie kommt zu Anfang des Martii erst wieder zurücke, und kan zur selben Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an denen Orten mit etlichen Leim-Spindeln gefangen werden, wo man siehet, daß sie sich bey einem Holtz-Stoß, Stein-Hauffen, oder anderm bequemen Ort aufhält. Im April und Majo sind sie am bequemsten, samt den Jungen, im Nest zu haben. Im September aber pfleget man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzuweit von denen Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelzen anzufillen, damit man, wenn man deren einige vorbey streichen höret, selbige ziehen und rege machen könne, worauf denn die in der Lufft vorbeygehende sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelze ist an der Brust, und unten her am gantzen Leib bis in den Schwantz hinaus, so hoch gelb, daß nichts schöners gelb gesehen werden kan, auf dem Rücken aber ist sie gantz dunckel-gelb, fast auf die Art, wie ein Grünling; Der Schwantz ist an denen äussersten Federn gelb eingefasset, und der Schnabel gäntzlich wie der andern Bachstelzen gestaltet. Sie ist dem Leibe nach etwas kleiner als die schwartz-kehlichte, ist aber eben so hochbeinigt, und hat auch schwartze Füsse, wie dieselbe. Ihr Aufenthalt ist beständig am Wasser, ausser wann sie streichet, denn alsdenn siehet man sie auch häufig in das Feld, sonderlich zwischen die Heerden Schaafe hinein fallen. Es ziehen aber die gelbe Bachstelzen nicht alle hinweg, sondern es bleiben derselben auch viele über Winters. Wann man eine solche Bachstelze fangen will, darff man ihr zu Gefallen nur die Zeit über, da sie sich bey sandigten Wassern aufhält, eine Vogel-Wand dahin schlagen, u[nd] sie durch einen, der langsam am Wasser h[in] gehet, sich allmählig zutreiben lassen: So [kan man] sie auch zur Brut-Zeit, welche sie mit den schwartz-kehlichten Bachstelzen gemein h[at], samt den Jungen leichlich bey dem Neste bekommen. Sie wird im Bauer (Kefig) m[it] Milch und Semmel oder mit Milch und Kley[en] ernähret.

Bacillen oder Meer-Fenchel, ist ein Sta[u]den-Gewächse, etwan einer Elle hoch. D[ie] Blätter sind fett und dicke, wie des Bu[r]zel-Krauts, iedoch länger, und eines gesa[l]zenen und bitterlichen Geschmacks. Ob[en] am Stengel träget er Dolden (welche R[o]sen-förmige, aus fünff Blättern zusam[]men gesetzte Blumen haben,) und Saame[n] wie der Fenchel, hat übrigens drey oder vi[er] weisse Wurtzeln, welche Fingers dicke, au[ch] eines lieblichen Geruchs und angenehmen G[e]schmacks sind. Es wächset zwar wilde a[n] dem Meer, an sandigten und steinigten O[r]ten, wird aber auch bey uns zahm in den[en] Gärten gefunden und gepflantzet; Dienet w[i]der alle Gebrechen der Nieren und Blase[n,] treibt den Harn und Stein, und eröffnet d[ie] Verstopffung. Der wilde Bacillen wird m[it] Saltz und Eßig eingemacht, in Fäßlein z[u] uns gebracht; Wenn man davon gebrauche[n] will, muß man ihn vorher in laulichtem Wa[s]ser abwaschen, hernach Eßig und Baum-O[el] darüber schütten, und mit anderer Speis[e] als einen Sallat essen. Das zahme Bacillen-Kraut aber ist in der Speise anmuthig[er] zu gebrauchen, welches, wann man es über Jahr behalten will, auf folgende Weise ein[]zumachen ist. Sammle des Bacillen-Kraut[s] ehe es zur Blüthe oder Saamen geschosse[n] ein gut Theil, nachdem du viel oder weni[g] einlegen wilst, nimm die dickesten Steng[el] mit ihren fetten Blättern, wasche dieselb[e] sauber, daß der Sand und die Erde davo[n] komme, darnach lege sie auf ein sauber Tuch und laß sie drey Tage lang also darauf i[m] Schatten liegen, dann nimm ein bequeme[s] Fäßlein, bestreue den Boden mit Saltz, dar[]nach lege eine Lage des gemeldeten Kraut[s] darauf, streue wieder Saltz darüber, da[s] thue so offt, bis das Fäßlein voll ist, hernac[h] schütte einen guten Wein-Eßig darüber, un[d] stelle das Fäßlein an einen trockenen Ort. Damit aber kein Schimmel das Kraut ver[]derbe, sondern allezeit in der Brühe bleib[e,] soll man einen Teller darüber legen, un[d] mit einem Stein beschweren. So man da[]von brauchen will, muß man nicht mit de[n] Händen darein greiffen, sondern allezeit mi[t] einem Löffel oder andern bequemen Instru[]ment so viel heraus nehmen, als man be[]darff, sonst verdirbt das Kraut mit einande[r.] Der Garten-Bacillen roh, wie er an ihr selber ist, mit Eßig, Baum-Oel, und ei[n] wenig Saltz, als ein Salat zugerichtet, un[d] vor anderer Speise genossen, macht eine[n] Appetit zum Essen. Man kan ihn auch mi[t] andern Salat-Kräutern vermischen, ode[r] an Fleisch und Hüner kochen. Die Wur[]

ze[ln]

zel, Kraut, und Saamen in Wein, oder wer dergleichen nicht trincken kan, in Wasser gesotten, und die durchgeseihete Brühe Morgens und Abends getruncken, ist ein treffliches Mittel wider oberwehnte Beschwerungen des Lenden- Nieren- und Blasen-Steins.

Back-Bret, heisset man das dünne und runde höltzerne Bret, so man in der Küche bey dem Backen und sonst bey andern Backen nöthig hat.

Back-Döse, siehe Döse.

Backen, sind Oerter oder Löcher im Wasser, sie mögen unter Steinen, Felsen, Baum-Wurtzeln, alten Stöckern, oder im Ufer seyn, wohin sich die Fische zu retiriren pflegen.

Backen, ist eine der vornehmsten und nöthigsten Verrichtungen bey einer Haushaltung, da vermittelst des Feuers Hitze eine Speise entweder in dem Ofen oder auf dem Herd gahr gemachet, und wohlschmeckend zugerichtet wird. Es erfordert aber das Backen nach der Art der Speisen, die dadurch zubereitet werden sollen, eine besondere Wissenschafft. Also ist ein anders das Brot-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Zucker-Backen: noch ein anders ist dasjenige Backen, so von dem Koche in der Küchen vorgenommen wird, da er nicht nur nebst den Torten, Pasteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebackens zuzurichten, sondern auch verschiedene Arten der Fische zu backen geschickt ist, von welchen allen an seinem Orte, und sonderlich unter gegenwärtigen Worten mit mehrern Meldung geschiehet.

Backen, wird auch bey dem Obst an statt Dörren oder Treugen hauptsächlich mit dem Unterscheid gebrauchet, wenn nemlich das theils geschälte, theils ungeschälte Obst durch des Feuers Hitze gedörret worden, dergleichen insonderheit den ungeschälten Pflaumen begegnen muß; da hingegen auch manches an der Sonne und Lufft getrocknet wird, so man insonderheit getreugtes Obst nennet. Dieses Backen pflegt man auf zweyerley Weise vorzunehmen: Entweder man schüttet das Obst, nachdem es eine Zeit vorher gewelcket, in einen Back-Ofen, darinnen kurtz vorher gebacken, und dessen Herd zuförderst recht reine abgekehret worden, versetzet das Ofen-Loch, lässet es darinnen so lange und offte umwenden, oder nach einem andern Backen wieder dahinein-schütten, bis es gnug gedörret; Oder man bedienet sich hierzu, sonderlich wo grosse Gärten sind, und folglich viel Obst erbauet wird, der bequemen und nützlichen Obst-Darren, davon ferner unter diesem Worte nachzusuchen, welche letzte Art wegen ihrer Reinlichkeit so wohl der kurtz vorher beschriebenen, als auch an der Sonne und Lufft zu treugenden Manier allerdings vorzuziehen.

Back-Haus, ist ein besonderes Gebäude, worinnen das Brot vor die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Instrumente aufbehalten werden. Es bestehet solches aus einer Stube, einem geraumen Vor-Haus, und einem tüchtigen Back-Ofen. Die Stube muß mit einem Ofen, (worinnen eine Pfanne oder Kessel, das Wasser zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert seyn soll) mit Regalen, die Back-Schüsseln darauf zu setzen, oder das Brot darauf zu legen, und mit einem Tisch oder Wirck-Banck versehen seyn. In das Vor-Haus gehöret die Back-Schauffel, oder sonst auch genennt Brot- und Kuchen-Schiesse oder Schiebe, die Krücken und Kehr-Wische, der Schragen oder das Gestelle, darauf der Back-Trog gestellet wird, und ander dergleichen Geräthe; nicht weniger muß darinnen auch eine Aschen-Grube nebst noch einem übrigen Raum zugegen seyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Wasser aufbehalten kan. In den Städten ist nur eine gewisse Anzahl der Häuser damit berechtiget, ordentlich Nahrung davon zu haben, weil ausser diesen nirgends erlaubet ist, einen Back-Ofen aufzuführen. Eines der grössten Back-Häuser ist wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arsenal daselbst gelegen, und das Deutsche Back-Haus zubenahmet, worinnen 150 Back-Oefen vorhanden, welche von lauter deutschen Becker-Knechten versehen werden. Sonst aber ist es ein feines Pertinentz-Stück bey einem Land-Gute, wenn das Gemeinde-Back-Haus dazu gehöret, die Gemeinde aber gezwungen ist, gegen gewisses Lohn darinne zu backen. Da denn dergleichen Back-Häuser entweder gegen starcken Erb-Zins oder Erb-Pacht, oder aber Zeit-Pacht ausgethan und verpachtet werden können. Um der Feuers-Gefahr und Holtz-Sparung willen ist es auch besser, daß auf dem Lande solche Gemeinde-Back-Häuser aufgerichtet werden, als wenn iedem Nachbar erlaubet, seinen eigenen Back-Ofen im Hofe, Hause oder Garten zu haben. Worauf die Policey zu sehen pfleget. Indessen, wo ein ieder seinen Back-Ofen haben darf, da ist es nöthig, daß sie hinter die Gebäude und entfernet vom Hause in Garten und ins Freye angebracht, nicht aber in denen Häusern, am wenigsten aber in Höfen oder nach dem Dorffe zu geduldet werden.

Back-Ofen, ist ein von Stein und Kalch zusammen gesetztes, oder aus purem Lehmen verfertigtes Gebäude, welches entweder in einem Hause angebracht wird, oder aber um Feuers-Gefahr willen besonders unter einem Dache stehet, worinnen man das Brot zu backen pfleget, als wordurch er auch, seinem Nahmen nach, von andern Oefen, als: Brat- Brenn- Glas- Kalch- Schmeltz- Stuben- Treib- oder Probier- und Ziegel-Oefen sich distinguiret. Annus, ein Egypter, soll diesen zuerst erfunden, und wie selbiger zu gebrauchen, angegeben haben. Es müssen aber bey einem Back-Ofen fünff Stücke wohl in acht genommen werden, nemlich: 1) Die Proportion, so nach der Grösse derjeniger Haus-

Haushaltung, vor welche man das Brot darinnen backen soll, eingerichtet seyn muß: Denn, wenn er zu klein, müßte man denselben desto öfter heitzen, und würde solchergestalt das Holtz eben so vergeblich versplittert, als mit einem allzugrossen Back-Ofen, welchen man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müßte. 2) Ein durchaus gleicher Herd von Ziegel-Steinen, welcher mit besonderm Fleiß und Accuratesse gemacht seyn will, damit er sich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den Seiten herum sencke, weil auf einem ungleichen Herde die Hitze sich nicht so wohl austheilet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter funfzehn, und nicht über vier und zwantzig Zoll hoch seyn soll: Denn je niedriger das Gewölbe ist, je besser ist es, und je leichter lässet es sich auch gegen ein grosses heitzen. Nach diesem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht grösser seyn, als daß man ein Brot ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Lufft-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Grösse seyn müssen, damit sie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines aussen bleibt, da ists gefehlet, weil daselbst der Ofen nicht so gut erhitzet, daher auch das Gebäcke ungleich wird, und umschlägt. Durch Hülfe dieser Lufft-Löcher brennet das nahe beym Ofen-Loch eingelegte Holtz hurtiger, und hitzet schneller, weil es von dem starck-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geschlagene Lehm-Haube, wie denn auch gedachte Zug-Löcher hoch und derb mit Lehmen überzogen werden sollen. Dieses ist die gemeine Art. Allein man hat verschiedene Verbesserungen. Insonderheit ist der Grund zum Herde vor allen Dingen wohl anzulegen, nachdem man die Einfassungs-Mauer etwan 3 Schuh hoch dazu gemachet. Denn darauf muß die Erde des eingefaßten Platzes sehr gleich geebnet, sehr feste gerammelt und darauf erstlich mit Feldsteinen einen halben Schuh hoch überdecket, diese aber mit Sand wie Gassen-Pflaster wohl aus- und überschüttet werden. Und hierauf wird eine dünne Leim-Suppe gemacht und solche darüber her gegossen, damit sie sich in Sand ziehe. Mit solchen Schichten continuire, bis die 3 schuhigte Herd- und Grund-Mauer gantz ausgefüllet ist. Hierauf ist nun die oberste Fläche erst gantz eben mit Sand zu belegen, und mit gebrannten Mauerstücken ein gleicher wagerechter Herd zu machen, auf diese aber eine Schicht ungebrannte Mauer-Steine in Lehm, der recht in die Fugen zu streichen, zu legen. Nach diesen wird die Stirn-Mauer, und so gleich auf diesen Herd das Ofen-Loch mit gebrannten Mauer-Steinen aufgesetzet, jedoch aber muß diese Stirn-Mauer innewendig wieder mit ungebrannten Mauer-Steinen in Lehm ausgefüttert, und hierauf das gantze Gewölbe von solchen Steinen fortgemauert werden. Sie müssen alle in die Quere gemauert werde damit das Gewölbe so dicke wird, als e solcher Stein lang ist, nemlich 1 Sch dicke. Man läßt dieses alles wohl tro nen, hierauf aber das Gewölbe erst mit g brannten Mauer-Steinen übermauer Die Steine müssen alle schößig, hinten bre und vorne schmal seyn. Endlich wird mit einer feinen dicken Lehm-Haube, da auf Sand gestreuet wird, wenn sie no naß ist, überzogen, und der Sand hine gedrücket. Hinten in der Mauer, so de Ofen-Loche gegen über stehet, wird ein ei zig Loch in der Mitte, halb so groß als d Ofen-Loch, eingebracht, und eine Feue Mauer daran aufgeführet. In welche ma auch just über dem Loche einen Schieb machen und solchergestalt dieselbe zur Ve wahrung der Hitze verschliessen kan.

Back-Ofen-Zins, ist dasjenige Gel welches entweder die Unterthanen ein Herrschaft, so einen Bann- oder Zwan Back-Ofen hat, worinnen sie ihr Brot z backen verbunden sind, entrichten müssen oder aber ein Nachbar, der keinen Bac Ofen hat, demjenigen, der ihn in de seinigen backen lässet, jährlich davor b zahlet.

Back-Rädlein, ist ein kleines eisernes od messingenes ausgezäcktes Rädlein, mit eine Stiel versehen, welches in der Küche bey Backen zu Abschneidung des Teiges gebra chet wird.

Back-Schaufel, oder, wie sie an einige Orten genennet wird, Brot-Scheibe, Sch be oder Schiesse, ist ein rundes oder viereckig tes dünnes Bret, welches etwas breit un lang, an einer langen Stange fest gemach ist, worauf man den zu einem Brot formi ten Teig legt, um solchen damit füglich ei schiessen, und in den Back-Ofen setzen z können.

Back-Schüssel, ist eine runde, von Stro oder Weiden geflochtene, oder von Aspen Holtz ausgedrehete, oben weit und unten e zusammen laufende Schüssel, worein d ausgewirckte, und zu einem Brot formir Teig bis zum Einsetzen geleget wird. Ma bedienet sich auch in denen Küchen d rer von Holtz ausgeschnitzten oder gedrechsel ten Schüsseln, so, daß sie zu allerhand g brauchet werden.

Back-Steine, s. Ziegel-Steine.

Back-Trog, ist ein langes, höltzerne aus dem Gantzen gehauen, und hohl gewölb ausgearbeitetes Gefässe, oben ablang-vier eckigt, und unten mulden-förmig, worin nen der Teig zum Brote angemacht wir Auf den beyden langen Seiten gehen hinte und vornen zwey Handhaben hervor, bey wel chen zwey Personen den Back-Trog hin un wieder tragen können. Die besten Back Tröge werden von pappelweidenen Stäm men gemacht.

Bad, heisset sowohl der Ort, als auch die jenige Verrichtung selbst, dabey man entwede den gantzen Leib, oder den meisten Theil dessel be

ben in Wasser abwäschet und reiniget, oder auch nur zur Gesundheit erwärmet. Es kan dieses Baden theils im kalten, theils im warmen Wasser angestellet werden. Zum kalten Bad bedienet man sich eines reinen nicht allzu tieffen Flusses, oder eines besonders darzu angelegten und in gewisse Schrancken eingefaßten reinen Wassers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinairem am Feuer warm gemachten reinen Wasser, wie in den Bad-Stuben geschiehet, zubereitet werden, theils aber auch in warmen aus der Erde entspringenden, und durch Alaunische, Kupfferige, Salpeterische, Schweflichte, Vitriolische, und dergleichen Mineren gelauffenen Wasser bestehen, dergleichen das Ackner-Carls-Bad, Emser Schlangen-Töplitzer-Wiesen Bad u. a. m. Künstliche, welche zum Theil von den in der Schmeltz-Hütten aus dem Herde gestochenen heissen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Wasser ablöschet, zubereitet, und insgemein Schlacken-Bäder genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurtzeln, Blumen und Saamen, z. E. von Camillen, Lieb-Stöckeln, Griechischen Heu, Mutter-Kraut, Rosmarin, Stein-Klee, und dergleichen sich kochen lassen, um dadurch dem Körper des Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen Hülfe zu schaffen. Sonst badete man sich in diesen Gegenden häufiger als heut zu Tage. Hiernächst lassen sich die Bäder abtheilen in öffentliche und Privat-Bäder. Zu denen ersten können gezählet werden die nur erwähnte natürliche, als das Ackner 2c. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad-Stuben. Die letzten aber begreiffen die sogenannten Bade-Zimmer in denen Pallästen grosser Herren, ingleichen gehöret dazu, was bey dem Worte Bad-Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vorkommen, derer man höchst benöthiget, als wird es nicht unrecht gehandelt seyn, wenn solche in ihrer Ordnung ebenfalls allhier erkläret zu finden. Also ist eine

Bade-Haube, ein oben über dem Kopff zusammen gereihetes weisses Leinen-Tuch, so zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgenähet, dessen man sich bey dem Baden, und sonderlich das Frauenzimmer in diesem Fall bedienet, um die ausgeflochtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade-Mantel, ist ebener massen ein aus weisser Leinwand oben her zusammen gereihetes, oder etwas langes Tuch, so fast einer Weiber-Schürtze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über sich zu hängen pfleget.

Bade-Molde, ist ein von Kupffer, meistentheils oval- und flach-getriebenes Gefäß, darinnen das neugebohrne Kind, so wohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereiniget wird.

Bade-Schwamm, siehe Meer-Schwamm.

Bade-Schurtz oder Schürtze, heisset nicht nur das niedere Kleid von Leinewand, welches bey dem Baden die Manns-Personen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; sondern man nennet auch also dasjenige besonders darzu geschnittene Vor-Tuch, dessen sich das Frauenzimmer absonderlich bey dem Schröpffen zu bedienen pfleget. Es hat dieses letzte einen angesetzten und in Falten gelegten Latz, welchen sie von vornen her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schröpffen frey bleiben muß. Diese, nebst der Haube und dem Mantel pfleget man zusammen das **Bade-Zeug** zu nennen, und solches unter diesem Titel in den Wasch-Registern und Inventariis zu führen.

Bade-Wanne, wird in den Bad-Stuben und auch sonst insgemein dasjenige höltzerne Gefäß genennet, darein eine erwachsene Person sich setzen kan, um theils zur Gesundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaschen und reinigen zu lassen. Das gemeine Volck bedienet sich auch stat der Bade-Molden eines solchen, aber ungleich kleinern Gefässes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heisset dieses alsdenn ein **Bade-Wänngen**.

Bade-Wisch, ist eine von reinem zarten Stroh mit verschiedenen Fäden an einander gehefftete Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebrauchet, und ihnen untergebreitet wird.

Badian oder Stern-Anis, ist eine ausländische Frucht, welche in der grossen Tartarey gegen China häufig wächset, und daher auch von einigen Chinesischer oder Sinesischer Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern-Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülse, worinnen die Saamen-Körner sitzen, die Figur eines Sterns von sechs oder sieben Spitzen vorstellet, und einen lieblichen aus Anis und Fenchel vermischten Geruch und Geschmack hat. Der Saame ist länglicht und gläntzend, wie der Lein-Saame, aber viel grösser. Den Nahmen Badian hat er von denen Russen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu stärcken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er starck zu denen Wasser-Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geschmack giebet, und dabey zur Magen-Stärckung dienet.

Bad-Stube, heisset insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber bestellte Bader seine Bade-Gäste, mit Baden, Schröpffen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müssen dieselben also angeleget seyn, daß nicht nur viele Personen darinnen zugleich sich aufhalten, und doch nicht von einander gesehen werden können; sondern es wird auch erfordert, daß jedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhete Sitze, und sein eigenes Wasser habe, daß man nach seinem Gefallen sich das Bad selbst warm oder laulicht zubereiten könne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieselben etwo wöchentlich

chentlich, oder auch wohl nur in einigen Wochen einmahl geheitzet zu werden, da denn ein Junge durch die Gassen gehend, und in ein meßingen Becken mit einem Kleppel schlagend dadurch anzeiget, daß diesen Tag die Bad-Stube geöffnet werden solle, und man sich derselben bedienen könne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häusern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergestalt mit eingerichtet zu werden, daß sich selbige zugleich zu einem Wasch-Hause mit brauchen lassen. Ehemals da das Baden mehr gebräuchlich war, konten solche Bad-Stuben von Gemeinheiten, Städten, Ritter-Gütern vortheilhafftig angeleget und verpachtet, oder sonst genutzet werden.

Der Bad-Stuben-**Ruß** und Schweiß, der sich von den Wänden sammlen lässet, erweichet die Geschwür, welche noch nicht zeitig seyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beschwerung, ingleichen ist er gut vor die Feig-Wartzen.

Bähr, siehe **Eber**.

Bähung, wird genennet, so man ein erkranktes und halb abgestorbenes Glied durch die Wärme, vermittelst der Oeffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird dieses aber auf unterschiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erfordernden Umständen gewisse nützliche Kräuter klein zerschnitten in ein Säckgen gethan, solches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Cofent, oder auch in ordinairem Wasser gekocht, und auf den schadhafften Ort so warm, als man es leiden kan, aufgeleget, auch damit so lange continuiret wird, bis man Hülffe verspüret; oder, man tuncket in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, schlägt es so warm als möglich über den Schaden; oder, man lässet nur den Dampff von selbigen an den preßhafften Ort: oder, man räuchert denselben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieses wohl treffe, und selbiger ja nicht vergeblich vorbey ziehe.

Bäncke, sind höltzerne, von der Erde, durch sogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze; welche entweder beweglich oder fest gemachet. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder Stuffen-weis über einander gebauet, wie in den Auditoriis auf hohen und niedern Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen **Banck-Eisen** an den Wänden befestiget; Die beweglichen hergegen seyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz vor eine eintzele Person, bald können drey und mehrere zugleich neben einander darauf sitzen. Die, so da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bäncke, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Person darauf sitzen kan, heisset man Schoß-Bäncke; Diese werden zuweilen auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf
beyden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwi
zwey Tischen dergleichen Banck gestellet,
einer Seite für jeden Tisch Sitze abgiebt.

Bänder, heissen diejenigen Sachen, w
etwas an einander befestiget wird. Also
net man ein Band die Schale, welche zu
rer Beständigkeit und Befestigung des vor
gehefteten Buches dienet; Nicht weniger
ben die Ballen-Binder einem Pack Waare
und da, mittelst eines Seiles, einen Band,
solchen aus vielerley Sachen bestehenden
len desto fester zusammen zu halten; der
chen auch die Auflader in acht nehmen,
die auf dem Wagen wohl zusammen und in
ander geschlichtete Ballen-Fässer, und der
chen, gehörigen Orts mit einem Band, so
Ketten oder Strängen bestehet, wohl verw
ren. Insonderheit aber werden unter dem W

Bänder, verstanden, die so manche
verschiedene Arten der Fenster- und Thür-
schläge, vermittelst derer die Fenster und T
ren selbst vor die Oeffnungen fest und zugl
beweglich gemachet werden. Tab. I fig. 4.
bestehen aber die von der ersten Art in de
gewöhnlichen Winckeln n. 1, die von der and
hergegen entweder in gebrochenen A, w
che theils gerade ausgehend, mit Schwalb
Schwäntzen n. 2, und ohne dieselben n. 3, th
gekröpffet seyn n. 4; Oder, in Gewinden
henden B, dergleichen die Frantzösische u
Englische Creutz- n. 5, und Nuß-Bänder n.
oder in **Haaken-Bändern** C, ingleic
Band-Haaken, die mit einem Oehr verseh
und um einen eingeschlagenen Haaken a
bewegen. Die ersten können auch eingelas
oder versencket, auch nach Beschaffenheit
Umstände gekröpffet seyn, und dannenhero
den Thüren derer so mancherley Kasten, K
then, Kutschen, Schräncke und dergleic
mehr gebrauchet werden; Die letzten hergeg
sind theils gerade ausgeschweisset, und hab
nur vornen an dem einen Ende das Oehr,
gleich hinter demselben der Nied-Nagel zu
hen kommt, dem noch einige Schlosser-Nä
folgen, welche den gemeinen Nahmen der H
ken-Bänder n. 7 behalten, und zu den Th
wegen, Haus- und Stuben-Thüren, Fenst
Läden u. s. f. dienlich seyn; Theils aber theil
sich am andern Ende auf beyden Seiten
Form eines Widder-Hornes, und heissen dal
auch **Bocks-Hörner** n. 8. Theils sind endl
gleich hinter dem Oehr auf ein Blech angese
und bekommen den Nahmen **Füll-Bänd**
n. 9, weil sie entweder gleich den kurtz vork
gehenden, an den Thüren, die Füllungen h
ben, gebrauchet werden; Oder, weil das Ble
darauf sie gesetzet, nach der Form einer Füllu
gemacht. Zuweilen sind diese Bleche nach
ner gewissen Figur ausgeschnitten und durc
brochen, daher dergleichen auch alsdenn durc
brochene, ingleichen **Laub-Bänder** n. 10 g
nennet werden.

Bänder, heissen auch in dem Zimmer-We
Tab. I fig. 5 lange schräg-liegende Höltzer,
a, welche an diejenigen Oerter mit eingebu
den werden, wo man in Sorgen stehen mu
daß das Zimmer-Werck daselbst sich schieb
mög

mögte: Sie sind diesemnach gleichsam schief-liegende Seulen, und dienen, wie diese zum Tragen, also sie hauptsächlich vor das Schieben. Die Alten mochten sie gern creutz-weis über einander verbinden, so offt noch darzu mit grosser Mühe krumm ausgearbeitet, so sie Creutz-Bänder b hiessen. Unter diesen heissen diejenigen kurtzen, welche in einem Ständer, und in ein darüber frey liegend Holtz oder in die untere Schwelle eingesetzet werden, um solches mit tragen zu helffen, und zu widerstreben, insonderheit Trag- oder Stütz-Bänder c, ingleichen bey dem Häng-Werck B, wo ein Ständer d auf einen Balcken e gesetzet, und von eben diesen gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben gesetzet werden, so heissen diese alsdenn Strebe-Bänder f, und die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten eine Versatzung.

Bär, ist eines von denen grössesten, stärcksten und grimmigsten Raub-Thieren, welches über und über zotticht ist, und seinen Aufenthalt gerne auf Gebirgen in den größten Dickigten und Wildnissen hat. Nach Verschiedenheit der Länder ist seine Farbe und Grösse auch unterschieden; Die bekanntesten aber sind zweyerley: Die eine Art ist groß, deren theils Otten gantz schwartz, groß und lang sind, wie in Preussen und Litthauen, andere hingegen sind braun, auch ziemlich grosser Art, wie in Pohlen. Diese sind schlechter und zerreissen alles, was fleischig ist, nicht nur in der Satz-Zeit die Wild-Kälber, sondern auch das gefallene Wild, und Zahm-Vieh, gestorben Aas und Luder; und haben dunckel-braune Haare, sind auch grimmiger nach denen Menschen. Die andere Art aber ist viel kleiner, kurtz und dick, heissen Zeidel-Bäre, weil sie den Honig zeideln: Diese können auf die Bäume besser klettern, als jene, sind auch etwas lichtbräuner an Farbe. Sie thun einem Menschen leichte nichts, wo sie nicht böse gemacht werden. In denen kalten Nord-Ländern, als Grönland, Ißland und Nova Zembla soll es gantz weisse Bären geben; welche so wohl unter dem Wasser von denen Fischen und Wasser-Gewächsen, als auch auf dem Lande sich nähren. Doch ist dieses eine gantz andere Art als die hier zu Land bekannte Bären, welche einen Rüssel, wie ein Schwein, kleine Augen, wie ein Dachs, kurtze Ohren, einen weiten Rachen, starcke Lenden, und ihre grösste Stärcke in ihren Tatzen haben. Die jungen Bären werden im Christ-Monat, und meistens deren zwey, selten aber drey auf einmal gesetzet, welche gantz ungemein klein sind wie eine Ratz, iedoch in ordentlicher Bären-Gestalt, und nicht wie ein unförmliches Stücke Fleisch, auf die Welt kommen, mithin auch nicht erst, wie man ehedeme in dem allgemeinen Irrthum gestecket, durch das Lecken der Bärin formiret werden dörffen. Daß aber ein so grosses Thier, wie dieselbe ist, so excessiv-kleine Jungen bringet, welche gar keine Proportion mit den Alten haben, kommet daher, weil bey der Bärin der Schluß oder das Schloß in der Geburt sich nicht öfnet oder von einander giebt, wie solches bey andern Thieren geschieht, dahero die Frucht nur nach der Passage proportioniret ist. Sie werden blind gebohren, und sind anfänglich weißgelblich; Wann sie etliche Tage vorbey haben, kriechen sie der Alten in die Haare, dem Bauch nach, klettern auch auf den Rücken; Am fünfften oder sechsten Tag lernen sie sehen, und saugen an der alten Bärin, bis sie wieder bärt oder läufft. Wann die Alten von jungem Wildpret was gefangen, bringen sie es den Jungen halb lebendig, daß sie würgen lernen, dann verzehren sie es zusammen. Wenn ein junger Bär ein Jahr alt ist, verlässet er seine Mutter. Ob gleich die jungen Bären schwartz-braun sind, behalten sie doch am Halse einen weissen Ring, welcher nach und nach immer dunckler wird, bis er im dritten oder vierten Jahr allgemach vergehet und nicht mehr zu sehen ist. Ein junger Bär von zwey Jahren wird stärcker in der Fährte als die alte Bärin, seine Mutter, gespüret, und erlanget derselbe nach vier oder fünff Jahren, wann der weisse Ring um den Hals ihm vergangen, und die Haare bräuner worden, so dann erst seine Vollkommenheit. Der Bär oder die Bärin spüren sich, als wenn ein grosser Mensch mit blossen Füssen gegangen wäre, und ist zu mercken, daß ihnen nicht, wie andern Thieren, die vordre Spur grösser als die hintere, sondern wegen des Sitzens und Stehens die hintere Spur grösser als die vördere ist. Sie suchen ihre Nahrung ausser denen wilden und zahmen Thieren, mit allerhand Wald-Beeren, Weintrauben, Obste und dergleichen, durchstreichen die Fischbäche, streiffeln den Haber, holen das Honig aus denen wilden Bien-Beuten, am allermeisten bedienen sie sich gleichsam zu ihrer Würtze der Ameisen, welche sie in denen faulen Stöcken und Ameis-Hauffen suchen, so sie gar artig zu zerlegen, und die Ameisen aufs subtilste mit ihrer Zungen heraus zu langen wissen: Dahero ihre Losung meistentheils von Ameisen, als ein zusammen gedruckter Ballen aussiehet. Bey einfallendem Schnee und Winter-Wetter verbergen sie sich gleich den Dachsen, in gewissen von ihnen sonderbar ausgesuchten, und mit holtzigem Gebrüche und Mooß zusammen getragenen Behältnissen, in Wildnissen oder Klüfften, und gehen dann nicht wieder aus bis gegen Lichtmeß, sondern saugen ihr den Herbst über aufgelegtes Fett oder Feiste durch die Tatzen wieder von sich. Die Bärin sauget ihre Jungen nicht wie andere Thiere hinterwerts, sondern vorwerts nach dem Brust-Kern zu, mit zweyen Gesäugen gleich einem Weibsbilde. Ihre Fährte ist schmäler und länger denn des Bärs, welcher grosse Branten und Klauen, sonderlich an der hintern Spure hat; Der Bärin ihre Fersen aber sind kleiner. Sie trincken nicht wie andere Thiere, sondern fressen gleichsam Bissen-weise aus dem Wasser. Der schwächste Theil an ihnen ist der Kopff, daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem starcken Knüttel darauf schmeisset, so ist Knall und Fall eins; Ausser dem lebt er wohl ordentlich in die 20 Jahr und wird leicht im Alter blind. Ihr Wildpret schmecket süß und eckel, als zahm Schweine-Fleisch, ist schleimig,

mig, unverdaulich, giebt dahero böse Nahrung, und wird mehr zur Artzney, indem man das Feiste daraus kochet, als in der Küche verbrauchet: der Kopf und die Tatzen aber werden als eine sonderbare Delicatesse vor die Herrschaft folgender Gestalt zugerichtet: Man nimmt einen **Bären-Kopf**, nachdem derselbe wie ein Schweins-Kopf abgeschnitten worden, und brennet diesen eben als wie jenen mit heissen Eisen. Wenn diesem nun genug geschehen, so schneidet man ihm vorn am Maul das Fleisch los, und zugleich inwendig die Nase entzwey, damit solche kan überbrochen werden. Hierauf wäschet man ihn sauber ab, setzt ihn mit Wasser, Wein und Essig zum Feuer, wirft daran viel Saltz nebst allerley Kräutern, als Thymian, Salbey, Lorbeer-Blättern, Roßmarin, u. s. m. da inn er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gahr, so hebt man ihn vom Feuer, lässet ihn also in der Sultze erkalten, bey dem Anrichten wird er aus dem Topf heraus genommen, überall wohl beschnitten, und aufs beste ausgezieret, auf die Tafel getragen, und kan ihm eine Citrone oder schöner Borsdorfer Apfel ins Maul gegeben werden. Die **Bären-Tatzen** müssen zuförderst sauber vorbereitet werden, welches also geschiehet: Nachdem sie unten um den Knorren abgehauen werden, wäschet man sie sauber aus, und setzt selbige mit Wasser ans Feuer, da sie so lange, bis sie Haut und Haare fahren lassen, kochen müssen. Hierauf ziehet man ihnen die Haare samt den Häutgen fein sauber herunter, und nimmt sich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleisch mit weggerissen werde. Hat man sie nun auf das reineste abgeputzet, so werden sie so lange in kaltes Wasser geleget, bis sie endlich gantz weiß werden, da sie sich denn auf verschiedene Art, wie es nur beliebig, zurichten lassen, davon wir nur eine Art, nemlich mit einer Senf-Brühe, hier anführen wollen. Nachdem dieselben zuförderst, wie anfangs erwehnet, gantz weich abgekochet worden, so setzet man Butter ans Feuer, und wenn solche braun ist, giesset man ein halbes Nössel guten Senf, Wein und Brüh, so viel hinzu, als man meynet gnug zu haben, darzu thut man auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Ingwer, und lässet alles durch einander kochen: Hierauf legt man die Bären-Tatzen hinein und lässet sie gantz mürbe darinnen sieden, wozu einige ein paar gantze Zwiebeln werfen, solche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey diesem letzten legt man die Tatzen ordentlich in die Schüssel, giesset die Brüh darüber, und garniret sie mit Gebackens. Die Haut, so im Winter am besten, wird gahr gemachet, und zu Müffen vor Mannes- und Frauens-Personen, zu Decken der Reit-Pferde, auch zu denen Fuß-Böden der Kutschen wegen der Wärme, und über die Kästen, solche vor der Nässe zu verwahren, gebrauchet. Die Weydmännische Redens-Arten vom Bären sind: Der Bär brummet; gehet von oder zu Loch oder Lug (dieß ist seine Höle oder Wohnung, da er sich über Winter einlegt); frißt; geht; erhebt und erniedrigt sich; springt; steigt; fällt; schlägt; trifft; erdruckt; siehet nicht wo[l]; hat eine Haut; schwere Branten oder Ta[tzen] und Krallen; wird gejagt (mit Hunden); gefangen (im Bären-Fang); erschossen; a[uf]geschärft und zerwirckt. Das Bären-F[ett] nennet man Feist; ein Männichen mach[t] ... wird von ihm gesagt, wenn er sich in die Hö[he] richtet. Von den Bären wird das Auge, F[ett] und die Galle in der Artzney gebraucht.

Bärdille, s. **Bär-Wurtz**.

Bären, wird von der Bärin gesagt, u[nd] heisset, hitzig und brünstig werden, welch[es] jährlich nach Lichtmeß geschiehet.

Bärenbeisser, Boll- oder Bullenbeisser sind eine bekannte Art Hunde, welche kur[tze] gelblichte Haare, einen dicken kurtzen Ko[pf], breite und schwartze Schnautze und weiten R[a]chen haben, mit den Augen sehr unfreun[d]lich und läunisch aussehen, auch nicht so ho[ch] von Schenckeln, als starck vom Leibe sin[d]. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schw[anz] und Ohren verstutzet, und auf wilde Schwe[i]ne, Wölfe, Luchsen und Bären, ingleich[en] zur Ochsen-Hatz abgerichtet zu werden, vo[n] welchen letztern beyden Thieren sie au[ch] ohne Zweifel ihren Nahmen bekommen h[a]ben mögen. Man pfleget hierzu gemeinigli[ch] die so genannte Englische Docken zu gebrau[]chen.

Bären-Fang, ist eine künstlich zugerichte[te] Falle worinnen die Bären sich selbsten fange[n]. Wo Wälder und grosse Wildnissen vorhande[n] seyn, darinnen sich Bären aufhalten, da müs[]sen derselben Gänge und Wechsel mit Fleiß be[]sehen werden; findet man nun einen einsame[n] und wüsten Ort wo solche Wege oder Wild[s]-Stege, nach Landes-Art und Gelegenheit zu[]sammen kommen so wird in solcher Gegend ei[n] Platz wo kein Wasser zu vermuthen, ausgesucht und daselbst eine tiefe Grube, sieben bis ach[t] Ellen ins Gevierte, und acht Ellen tief einge[]graben, und dieselbe eine halbe Elle dick mi[t] beschlagenem Holtze nach der Höhe gantz glat[t] ausgeschalet, so wie Spund-Pfäle feste in ein[]ander gefüget werden, und inwendig glatt be[]hobelt, daß der Bär mit denen Klauen nich[t] haften kan, unten wird der Boden ebenfall[s] feste verspündet, daß kein Thier sich durchgra[]ben könne. Oben kommen vier glatte, starck[e] und runde Balcken, auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang gehen, und wir[d] dieser Fang mit Schaal-Holtz, Reiß und Erd[e] bedeckt, und gleich dem andern Erdreich mi[t] Laub oder Streuling verwildert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gewöhnliche Wande[l] und Wechsel ohngehindert passiren können. Da[]mit aber die wilden Thiere solchen Wechsel fer[]ner halten mögen, und nicht bey weg gehen, wir[d] ein Creutz-Zaun unvermerckt von Windbrü[]chen verhauen, und mit Reiß-Stangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durch zu kommen, [s]i[e] sparet es die Mühe, durchzukriechen oder übe[r] zu setzen, und bleibet auf seinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zäune aber müssen recht wild und wüste verfallen scheinen, als wenn si[e] von Natur so wären, sonst mercken die wilden Thiere der Menschen Nachstellungen. Wenn nun

in vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monaten alt geworden; die wilden Thiere auch, weilen der Platz in der Mitten offen gewesen, ihren gewöhnlichen Gang hindurch genommen, so öffnet man den Bären-Fang gantz ein, leget kleine schwache Stangen über den Fang, auf die runde Balcken, und wieder schwach Reiß oder Tangel Aestlein darauf, verhüllert letztlich alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streuling, dem andern Erdboden ähnlich, so ist er fertig. Wenn nun in der Mitten sachte ein Honig-Topf drauf gesetzet wird, und solcher einen weiten Geruch von sich giebt, auch die Wespen, Fliegen, und anderes Ungeziefer daselbst herum schwärmen, wird nicht leichte fehlen, daß der Bär nicht heran komme, wozu ihn der Appetit treibet. Will er nun an den Honig-Topf, fähret er mit demselbigen herunter in die Grube, und hat seine Speise bey sich: Denn er kan sich da nicht erhalten, weil die Stell-Reiser und Aeste auf den runden glatten Balcken abgleiten. Soll er nun lebendig heraus gefangen werden, so muß an der Seite des Fanges ein viereckigtes Loch anderthalb Ellen ins Gevierte vorhero unten durchgehauen seyn, daß ein Bär durchkriechen kan, welche Röhre 3 Ellen lang feste geschalet seyn muß: Davor gehöret sowohl inwendig als auswendig eine Fall-Thüre, von starcken eichenen Pfosten fünf Zoll dick, mit eisernem Blech wohl beschlagen. So nun der Bären-Kasten mit vier starcken Ringen durch Ketten an die Fang-Röhre feste angemachet, hierauf die inwendige Fall-Thüre gehoben wird, damit der Bär das Loch siehet, so stösset man ihn von oben herab mit einer Stange, da er denn sich hurtig in das Loch retiriret; alsdann lässet man hinter ihm die Fall-Thüre zu, so er in den Kasten ist, welcher auch zugemacht, folglich aufgeladen, und feste angereitelt werden muß, so kan man ihn nach Belieben wegführen. Der Eingang aber zur Seiten nach der Röhre, wo der Kasten gestanden, wird mit dürrem Holtz und Reiß verworfen, daß es nicht zu mercken: und muß zu solcher Grube nicht täglich, sondern nur etwan in drey oder vier Tagen einmal, nachgesehen werden. Der die Aufsicht über den Bären-Fang hat, darf denn nicht allezeit nah herzu gehen, sondern kan auf funfzig Schritte davon auf einen Baum steigen, und nach der Grube sehen; wird er ein Loch gewahr, so sitzet gewiß ein fremder Gast darinnen, welches er aus dem Loche wohl mercken kan. Weilen die Menschen-Spur von denen wilden Thieren leichtlich gemercket wird, muß man diesen Umstand fleißig observiren.

Bären-Kasten, ist ein wohl verwahrtes Behältniß, worinnen ein lebendiger Bär, ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kan. Ein solcher Bären-Kasten nun muß von zwey Zoll starcken eichenen Pfosten fein feste gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die vier Wände sowohl auf beyden Seiten, als an beyden Giebeln mit eisernen doppelten Bändern und Gelencken doppelt beschlagen und versehen seyn müssen, daß die lange eiserne Spille, welche durch die Ringe-Bänder eben durchgehet, wenn eine Feder vorgestecket wird, solches alles zusammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hinein gelassen und zugeschoben, nachgehends ein starckes Quer-Eisen, wie vor ein Gefängniß vorgeschlossen, daß er die Thür nicht aufmachen kan; An alle vier Ecken iedwedes Endes werden zwey grosse eiserne Ringe fest angeschlagen, den Kasten vor dem Fang zu befestigen, auch damit auf dem Wagen anzureiteln, und den Bären damit wegzuführen. Dieser Kasten ist gemeiniglich anderthalbe Ellen hoch, auch so viel breit, iedoch der Boden um eine viertel Elle schmäler, und guter drey Ellen lang. Inwendig so wohl als auswendig müssen die Winckel mit eisernem Bleche wohl beschlagen seyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holtz arbeiten könne. Auf allen vier Seiten kommen Gitter-Fenster von rundem Eisen, aber nicht zu groß, nur daß Licht und Luft hinein kan. Ein Freß-Trog muß mit eisernen Bändern unter dem Gitter feste angemacht werden, daß er nicht abreisse. Hierzu gehöret ein absonderlicher niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführet wird, und muß alles fein grün mit Oel-Farben angestrichen, an den Kasten aber einige Bären angemahlet werden. Wenn ein solcher Kasten auf einem Hetz- oder Kampf-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, so wird ein Leinchen an die Spille geschlungen, und dieselbe geschwinde heraus gezogen, da fället denn der gantze Kasten von allen Seiten von einander, nemlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Giebel, und der Bär stehet bloß dar, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere was zu thun bekommt.

Bären-Klau, ist ein Kraut, deren Wurtzel lang, röthlicht, glatt und mit kleinen Neben-Wurtzeln versehen, der Stengel aber eines Fingers dicke ist, und auf anderthalb Ellen hoch, auch manchmal höher wächset. Hat lange, breite, fette, und rings herum tief eingeschnittene Blätter von schwartz-grüner Farbe und zu oberst kleine Blättlein, zwischen welchen kleine stachlichte Hülsen sind, denen eine Crone von weisser Blüthe, und endlich ein länglichter gelber oval-runder Saame folget. Das gantze Gewächs, so neben der grünen Farbe mit etwas röthlicht untermischt ist, und seinen langen Stengel im May, die schöne weissen Blumen aber im Junio und Julio treibet, hat einen zähen Saft, daraus etliche ein dem Tragacantho nicht ungleiches Gummi zurichten. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern, die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünn, und ist insonderheit denen Schwindsüchtigen und Krampfsüchtigen sehr gut. Die Vermehrung dieses Krauts geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch die Beyschösser; wird in Töpfe oder anderes Geschirre gepflanzet und im Martio versetzet.

Bären-Oehrlein, s. Auriculen.

Bär-Fenchel, s. Bär-Wurtz.

Bärsch, s. Pärsch.

Bär-

Bär-Wurtz, ist an Geschmack der Angelica-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich, dahero es auch **Bär-Dill** und Bär-Fenchel genennet wird. Die Wurzeln sind lang, fast kleinen Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und hitzigen scharffen Geschmacks, und breiten sich in der Erde weit aus einander: Der obere Theil der Wurtzel gegen das Kraut zu, ist mit rauchen Haaren bedeckt. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich, daß man es kaum von einander erkennet; Der hole, runde Stengel aber wächset fast zwo Ellen hoch, hat oben Dolden oder Cronen von kleinen weissen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Bibinellen-Saamen, folget. Dieses Kraut wächset gerne an bergichten Oertern, und frisset das Rind-Vieh solches sehr gerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurtzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, ist ein geebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen lässet: Also wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn nachdem es geschneyet, der Schnee nebst dem Eiß alle Löcher und Tieffen eines Weges ausgefüllet, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heisset man auch bey der Reit-Kunst denjenigen Platz die Bahne, wo so wohl Menschen, als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und exerciret werden, weil solcher Ort gleicher Gestalt schön geebnet und tüglich planiret seyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauff-Karrens wird diejenige Nuth, darinnen dieser mit seinen Rädern auf und abläufft, ebenfalls die Bahne genennet; An einem Beil oder Axt aber heisset diejenige face, die nächst der Schneide heran laufft, die Bahne; ingleichen braucht man dieses Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Fäustels, wo unmittelbar die Percußion und der Schlag geschiehet.

Bahre, Trage, Tragbahre, ist eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krum gebogenen Armen und etlichen breiten Quer-Sprossen von Holtz verfertigte leichte Machine, vermittelst der zwey Personen eine ziemliche Last wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Mist darauf auf die etwas von den Ställen entferneten Mist-Stätten zu tragen, welche dahero Mist-Bahren oder Mist-Tragen genennet werden. Etwas anders aber ist die Todten-Bahre beschaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch steiffen Armen und wenigen Quer-Höltzern besteht, es sind aber diese nicht nur ungleich länger, sondern haben auch vier hohe Füsse und an den Seiten noch kurtz in die Höhe gehende Höltzer, daß der darauf gesetzte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rucken könne.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren-Beisser, Bahren-Grolzer, siehe Krippen-Beisser.

Baisse, Baitze, Beisse, Beitze, ist eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falcken, Blau-Füssen, Sperbern, Sprintzen, und dergleichen, nicht nur allerley grosse und kleine Vögel, als Raiger, Enten, Rebhüner, Wachtel, Lerchen, sondern auch Hasen rc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baitze gehet es also zu: Man reitet, den Falcken oder Stoß-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus aufs Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn solche etwas austreiben, macht man dem Vogel das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogenschuß zustösset. Hat er solchen erhaschet, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alsobald von seinem bey sich habenden Geässe, es seyn Tauben oder sonsten was von Geflügel, davor etwas mittheilet. Unter allen Baissen ist die Raiger-Baisse die angenehmste, dahero sie auch nur Königlichen und Fürstlichen Personen zum Divertissement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falcken gewahr wird, fliegt er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als ob er den Raiger nicht sehe, einen andern Weg, bis er ihn überhöhet: Alsdenn fänget der Falcke an, auf den Raiger mit seinen starcken Waffen einen hefftigen Anfall zu thun, giebt ihm einen Griff, schwinget sich wieder über- und um ihn her, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken: Denn der Falcke hat sich vor des Raigers seinem spitzigen Schnabel wohl fürzusehen, weil er den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über sich hält, also daß sich der Falck leicht daran spiessen kan: Alsdann kämpffen sie so lange, bis der Raiger überwunden, zu Boden fällt; Bisweilen werden zween Falcken auf einen Raiger gebaisst, welcher solcher gestalt eher, und mit weniger Gefahr gefället wird. Zur Hasen-Baisse braucht man sowohl den Habicht als Falcken, unter denen die Sacer-Falcken, Lanier und Alphanetten, hierzu die besten sind. Bey der Hasen-Baisse reitet man in einer Reihe, als ob man hetzen wolte, die Wind-Hunde an den Hetz-Riemen, zwischen sich führend. Wenn nun der Stöber, der kurtz vor dem Falckenier her sucht, einen Hasen austreibt, werden die Wind-Hunde losgelassen, und der Vogel, dem Gebrauch nach, von der Faust geworffen; Der fliegt in einem Bogen, und macht, wie die Falckenier sagen, einen Bund, giebt dem Hasen mit seinen Waffen einen Griff, der duckt sich dann, sonderlich wann er recht getroffen wird, bis die Hunde an ihn kommen, dann fliehet er wieder fort, unterdessen machet er zum andernmahl einen Bund, und etwan wohl auch den dritten, bis der Hase getäubt, und von den Hunden gefangen wird. Der Habicht gehet dem Hasen niedrig auf der Erden nach, giebt demselben einen starcken Griff, und hält ihn fest mit der rechten Waffen, mit der lincken aber ergreiffet er die Erden so starck, daß er den Hasen erhält. Die Hunde, die man beym Baissen gebraucht, müssen den

[V]ogels gewohnt seyn, und demselben keinen [S]chaden zufügen. Es wird aber nicht nur gu[t]es Wetter zur Baisse erfordert, weil der Vo[g]el bey trübem Himmel keine Lust darzu hat, [u]nd man denselben so wohl als den Raub leicht[li]ch aus dem Gesichte verlieren kan, sondern es [g]ehöret auch, wie Mr. Esparron in seinem [T]raité de la Fauconnerie davon schreibet, zu [r]echter Werffung des Vogels ein scharff-sehen[d]es Auge, ein guter Verstand, und eine fertige [F]aust. Wer den Vogel recht werffen will, muß [a]uf der lincken Seiten der Spur halten, und [d]iejenigen, so die Hunde führen, auf der Rech[t]en; es gehöret auch noch zu des Vogels Com[m]odität und Vortheil dieses: daß man sich im [W]erffen, nach Gelegenheit und Nothdurfft fein [a]rtig zu drehen wisse. Die Baissen nehmen [g]emeiniglich ihren Anfang um Bartholomäi, [u]nd geben um Lichtmeß wieder zum Ende.

Baissen, Baitzen, Beissen, Beitzen heißt, [m]it alle. hand abgerichteten Falcken, Raub- und [S]toß-Vogeln auf vorher beschriebene Art, [H]asen, Raiger, Enten, Rephüner und andere [k]leine Vögel fangen.

Baiß- oder Baitz-Hunde, welche als Stö[be]r auf der Baisse gebraucht werden, sind de[n]en Hüner- oder Wachtel-Hunden in allen [gl]eich, nur ist diß allein der Unterschied, daß [si]e auf der Baitze nicht vorstehen dörffen, auch [ni]cht wie die vorstehenden Hunde weit voran, [si]ch hin und wieder streichen, sondern hart [u]nd nahe vor dem Falckenier her ihren Such [ha]lten sollen und müssen.

Balche, siehe Bleyling.

Balcken, sind starcke grosse vierkantige Höl[tze]r, Tab. I fig. 6, welche allermeist durch die [T]ieffe eines Hauses gelegt, und insgemein [zu]m Unterscheid derer anderen, Haupt- oder [Gr]und-Balcken a genennet werden; Es ge[be]n diese nicht nur den Boden eines oberen [Z]immers abe, sondern sie sind auch zugleich zu [de]r Decke des darunter liegenden Raumes [di]enlich, daher man sie auch in der Absicht, [w]ie diese Decke zubereitet werden soll, bald [n]ahe, bald weit von einander geleget findet. [H]eut zu Tage dobelt man sie gar in einander, [od]er füllet den Zwischen-Raum mit etwas [sch]wächerm Holtze, so ebenfalls gehörig an ein[an]der geplattet ist, genau aus. Wenn die [T]ieffe des Hauses so groß, und dahero die Bal[ke]n, so sie anders nicht auf eine Schied-Wand [zu] liegen kommen, sich wegen ihrer Länge in der [M]itte biegen möchten, so legte man unter sol[ch]e vor diesem quer durch einen ziemlich starcken [B]alcken oder Unterzug b, anietzo aber an stat[t d]essen über dieselben einen Träger c. So auf[e]r diesen in den ersten und letzten Balcken ei[ne]s Gebäudes unter den Dach-Stuhl kurtze [H]öltzer eingesetzet, und auf die beyden Haupt[h]öltzer oder Platt-Stücken d der übrigen [äu]sersten Wände aufgeleget worden, daß es [vo]n aussen das Ansehen hat, als wenn Bal[ke]n durchgeleget wären, so heissen diese kurtze [St]ücken Stich-Balcken, e: sie dienen so[w]ohl zur Festigkeit, als auch Zierlichkeit eines [G]ebäudes, und sind in manchen Fällen, z. E. bey den Pavillons und Zelt-Dächern, unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dach-Werck zwey und zwey Sparren oben gegen den Forst zu, und etwas über die Mitte durch kurtze Balcken zusammen, von denen die kleinesten zu oberst Hahne-Balcken f, die anderen weiter unten aber Kehl-Balcken g zubenahmet werden. Zuweilen wird das Wort Balcken bey Scheunen, vor die Por- oder Empor-Scheune gebrauchet. Davon siehe Empor-Scheune.

Balcken an der Ege, siehe Ege-Balcken.

Balcken am Pfluge, siehe Pflug-Balcken.

Balcken an der Waage, siehe Waag-Balcken.

Balcken-Streiffen, siehe Haacken pflügen.

Baldrian, Valdrian, Katzen-Kraut oder Katzen-Wurtzel, ist viererley Gattungen; der grosse, mittlere, kleine und rothe Baldrian, wovon nur der erste und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der grosse Baldrian treibet runde, hohle, und ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchen ie zwey und zwey, weiche, breite, theils gantze, theils starck zerkerbte Blätter hervor wachsen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weisse auf Purpur zielende Blumen, und nach denenselben ein länglichter platter Saamen. Die Wurtzel ist Fingers-dicke und zaserícht, eines scharfen Würtz-Geruchs, und dergleichen Geschmacks; Diese wird nicht nur vor die Menschen, wider die fallende Sucht, Pest, Engbrüstigkeit und andere Zufälle verordnet, sondern hilfft auch denen Pferden, welche danckle Augen haben, wann sie denenselben klein zerschnitten unter dem Futter zu essen gegeben wird. Der rothe Baldrian hat eine rundere und dickere Wurtzel, ist weisser Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker. Er hat viel schöne rothe Blumen, die Dolden-weise aus länglichten Kelchlein herab hangen, schier wie der Jasmin, und wird in Geschirre gepflantzet. Wann man ihn vom Saamen erzielet, blühet er schwerlich das erste Jahr, setzt man ihn aber um, so kriegt er seine Blumen das nächste Jahr im Junio. Sonst zerreisset man die Neben-Schosse durch die Wurtzeln, und macht damit neue Pflantzen. Er will fleißige Begiessung und warmen Sonnenschein haben. Ausser oberzählten Arten findet man noch in denen Gärten den Indianischen Baldrian, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Crone voll schöner purpur-farbenen fünff-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weisse Blumen, auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgestreiffte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Hasens, Caninchens rc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wolffes, Luchsen, der wilden Katzen, des Fuchsen, Fisch-Otter rc. genennet.

Balg,

Balg, heisset auch beym Vogel-Fang ein ausgestopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde stecket, daß es das Ansehen hat, als wenn er auf seinen Füssen stünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Herd zu locken.

Balg, ist ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülse, darinnen das Saam-Körnlein an seiner Aehre sitzet.

Balgliese, heisset eigentlich die eiserne Röhre, die an den spitzigen Theil des Blase-Balges angemachet, und der Wind dadurch heraus geblasen wird. Siehe unten **Blase-Balg**.

Ballen nennet man des Hirsches Unter-Läuffte, worauf er gehet. Ingleichen auch bey den Menschen das fleischige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verschiedener Art genennet, wenn man solche wohl zusammen schlichtet, und über oder neben einander packet, äusserlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Planen umschläget und verwahret, mit Stricken zusammen bindet, und diese mittelst eines höltzernen Riegels scharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige sorgfältige Weise vorzunehmen geschickt seyn, **Ballen-Binder** heissen. So pflegt man auch zuweilen einerley Waare in gewisser Zahl und Maaß also zusammen zu packen, und dem Ballen oder Ballgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier, der 10 Rieß oder 200 Buch in sich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verschiedener Sorte als Haus- Mittel- und feine oder klare dem Ballgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, so auch ein halb Stück heisset, insgemein aber soll iedes Ballgen 12 Ellen halten; So ist man auch gewohnt eine geringe und schlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er **Ballgen-Atlas** genennet wird. Der beste davon heisset Poelings-Cauton, und der gemeineste Satin.

Balsam, ist eine weiche, gleich einer Salbe schmierige, meist aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunst zuwege gebracht worden. Von dem wahren Balsam-Strauch, dessen sein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Balessan oder Balsan heisset, und davon des Herrn *Prof. Slevogts* in Jena gelehrte *Disp. de Balsamo vero* A. 1705 habita, nachgelesen werden kan, schreibet zwar *Plinius*, er wachse allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er ist auch in Indien und Asien anzutreffen, immassen er aus Arabien, als einem dürren, sandigten Boden in einen fetten sich gerne versetzen lässet, wiewohl man ihn sodenn auch nicht so kräfftig befunden; Aus diesen Ursachen aber hat er eben verschiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Aegyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, im Deutschen **die Salbe aus Gilead**, oder mit seinem Haupt-Nahmen *Opobalsamum* gene[nnet] wird. Er wächset dem Holtz nach wie W[ein-]Reben, doch nicht so hoch; Wenn dieses H[oltz] mit Glas, Helffenbein oder sonst einem sch[arff] gemachten Instrument, nur aber mit kei[nem] Eisen, weil es davon verderben soll, in [dem] Martio bis Augustum aufgeschlitzet oder ge[ris]sen wird, lässet es dergleichen wohlriechen[den] Safft Tropffen-weis fallen, welcher anfä[ng]lich weiß, hernach gelb, und endlich wie G[old] wird, hat einen bitterlichen piquanten G[e]schmack und höchst-angenehmen Geruch; [...] er wird auch so aus dem Holtze und Blätt[ern] da heraus gezogen, welcher letzte aber ni[cht] von so grosser Güte als der wahre Safft. D[ie] durch Kunst aus allerley Specereyen, gewiss[en] Saltzen, Hartzen, Gummi und dergleichen z[u]bereitete und distillirte sogenannte Balsam, a[ls] Zimmet- Rosen- Muscaten- Lavendel- Schla[g-] Glieder- Nerven- Lebens-Balsam u. s. f. [...] so mancherley, daß es viel zu weitläufftig u[nd] beschwerlich fallen würde, solche Arten alle hi[er] zu beschreiben, und kan davon in dem Natu[r-] Lexico das Wort Balsamum nachgeschlage[n] werden. Den aus den köstlichen Specereye[n] verfertigten und sogenannten Schlag-Balsam pflegt man gemeiniglich in einem au[s] Silber, Elffenbein, Stein u. s. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß so ein Balsam-Büchslein genennet wird, bey sich zu tragen, um in bedürffendem Fall dergleichen alsobald bey der Hand zu haben.

Balsam-Aepffel, ist die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, so wir die gemeine nennen wollen, hat zarte streiffige Rancken, zerkerbte und krause Blätter, gleich denen Wein-Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Isabell-Farben Blüthe. Die Frucht ist länglicht-rund, an beyden Seiten zugespitzt, anfänglich grün, hernachmals aber schön gelb-roth, springet, wenn sie nur ein wenig berühret wird, von sich selbsten auf, und windet sich also zusammen, daß das gold-gelbe Marck auswerts zu stehen kommt; inwendig enthalten die Aepffelein vier, sechs bis acht ablange dünne Kerne, welche mit einem hochrothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann sie aber reiff worden, gantz schwartz werden, und dieses ist eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art ist die Ceylonische, diese ist zweymahl so groß als jene, und dabey nebst ihrer langen und starcken, gerad unter sich gehenden Wurtzel, auch darinnen von solcher unterschieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt seyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von diesen Pflantzen muß alle Jahr frisch eingestecket, und ein paar Tage zuvor in laulichtes Wasser, darinnen Sauerteig liegt, eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Mist vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten und nachgehends in der Sonne stehen. Wenn sie herfür zu wachsen beginnen, muß man sie an ein dazu gemachtes Geländere herum schlingen, so hängen

en sie sich bald an, steigen hoch hinauf, und eben so wohl mit ihrer Blüthe, als der schönen gelb-rothen Frucht ein liebliches Ansehen. Sie wollen, wider die gemeine Garten-Regel, (welche will, daß man im Frühling früh Morgens, und im Sommer des Abends begiessen solle,) um den Mittag, wann die Sonne am heissesten scheinet, und war offt mit Fleisch-Wasser begossen seyn. Vor dem Frost muß man sie wohl bewahren, dann dieser ist ihnen gar sehr zuwider.

Banck-Eisen, ist ein langes Stück Eisen, so an dem einen Ende wie ein starcker Nagel zugespitzet, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht heraus ziehe, wo es eingeschlagen, in der Mitte hat es einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können; das andere Theil und Ende, so ausser der Wand bleibet, ist breit, wie ein Band geschlagen, hat einige Löcher, daraus es mit Nägeln an eine lange Banck, hohes Repositorium, Köthe und dergleichen zu befestigen, so daß folglich diese Stücke an einer Wand unbeweglich zu machen.

Band, ist das nach einem langen Faden ein oder mehrfärbig verfertigte Gewebe, welches auf einem besondern, doch gantz simplen verfertigten Wirck-Stuhl zubereitet, mit der Ellen ausgemessen, ingleichen den Stücken oder auch den Schocken nach im Gantzen verkaufft wird. Es ist dieses bald breit, bald schmahl; die gantz schmahlen und kleinsten Sorten heissen Holländisch Bandgen, Paternoster-Bändgen, Stroh-Bändgen und Bislint. Hiernächst wird es auch der Materie nach, woraus es gemacht, unterschieden, und ist theils Zwirn- Wollen- gantz Seiden- und halb Seiden- oder Floret-Seiden-, theils Silber- und Gold-Band: So giebt es auch dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach vielerley Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, gedrucktes, glattes, geblümtes, gleiches, zäckigtes, einfaches, doppeltes, gewässertes, piccirtes und gestreifftes u. s. f. Solches Band wird eines Theils entweder zu dem Putz der Kleidungen, auf dem Kopf, zu Einfassungen hier und da nach der eingeführten Art der Tracht häuffig oder sparsam gebrauchet; andern Theils aber ist sonderlich das Zwirn-Band an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes gantz unentbehrlich, welches sodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe sie nach vollzogener Wäsche die Stücken in die Wäsch-Köthen legen, mit dem Messer zuförderst glatt ausstreichen, und am Daumen über das gedachte Messer gantz behende in schmahle Fältgen zu legen wissen, dergleichen Arbeit von ihnen das Bänder-Kerben genennet wird. Heut zu Tage hat man hierzu auch ein besonderes ausgefaltztes Instrument, dessen man sich zugleich zu breiten Stücken, als die Zirffel an den Nacht-Zeugen seyn, bedienen kan.

Band-Haacken, siehe Bänder.

Band-Weide, siehe Weide.

Bann-Mühle, siehe Zwang-Mühle.

Bann-Ofen, siehe Zwang-Backofen.

Bann-Raitel, werden in Ober-Deutschland die Laß-Reiser genennet, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Bann-Steine, ist eine Art Mahl-Steine, davon unter diesem Worte gehandelt worden.

Barbe oder Barme, ist ein schuppichter und fast wie ein Karpff gestalter Fisch, welcher einen kleinen spitzigen Kopff, dunckeln Rücken, dunckel-gelbe Seiten, und weissen Bauch hat, auch, nachdeme er in guten nahrhafften, oder schlechten Wassern stehet, oder zu seinem richtigen Wachsthum und Alter gelanget, groß, lang, und dicke ist. Er hat vorne am Maule zwey Flossen, welche fast einem Knebel-Bart ähnlich (wovon er auch seinen Nahmen mag bekommen haben,) einen gespaltenen Schwantz und sechs Floß-Federn, als zwo an den Kieffern, zwo am Bauche, eine am Ausgang, und eine auf dem Rücken. Ob er wohl mit unter die Raub-Fische gerechnet wird, weil er alles, was er erlangen und zwingen kan, verschlinget, auch so gar seines eigenen Geschlechtes nicht verschonet, so muß man ihn doch vor einen niedlichen, gesunden und leicht verdaulichen Fisch paßiren lassen, zumahl im April, May und Junio. Seine Laichzeit ist gegen das Ende des Mertzens, um die Zeit der Frühlings-Tag und Nacht-Gleiche. Er hält sich meistens in Flüssen, unter den Steinen oder Baum-Wurtzeln und in hohlen Ufern auf (da man ihn, wenn man anderst in dem Wasser waten kan, leicht mit Händen erhaschet,) oder wühlet wie ein Schwein mit dem Maule so lange in die Erde oder in den Schlamm, bis er ein Loch gemacht, darein er sich verbergen kan. In Seen stehet er nicht so wohl, ist auch nicht so gesund, als in Flüssen, in Teichen aber gar nicht: Der Kopff, und sonderlich das Maul an selbigem, wird vor das delicateste gehalten; Sein Rogen hergegen soll trefflich laxiren, und darum wirfft man ihn gewöhnlich weg. Im Winter soll er in seiner Höhle stecken bleiben, und sich wenig sehen lassen, weil er die Kälte nicht vertragen kan. Die Egeln setzen sich gerne an dieselben, die sie an den Steinen und Baum-Wurtzeln mit Gewalt abstreiffen. Sie werden mit Angeln, Reussen und Garn-Säcken gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß sie diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Weinbeere, Honig, und andere süsse Sachen darunter, am meisten zu lieben pflegen. Man richtet die Barben auf allerhand Art in der Küche zu, als trocken blau gesotten, oder mit allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vorbereitung bestehet darinnen, daß man sie reisset, und sodenn schuppet, ausgenommen diejenigen, die man trocken und blau sieden will: denn da werden sie nur gerissen, und wenn sie groß, in Stücken zerschnitten; Hierauf wäschet man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, giesset Eßig darüber, setzt in einem Kessel Wasser über das Feuer, saltzet dasselbe, und merckt, daß zu vier Pfund Barben zwey Hände voll Saltz gehören. Siedet nun

dieses

dieses Saltz-Wasser, so wirfft man die Barben hinein, und lässet sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemercken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und rein Papier darüber legen müsse, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn sobald dieses aus Versehen geschehen solte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwartz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen. **Mit einer gelben Pohlnischen Brühe:** Da werden sie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Saltz-Wasser abgesotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topff mit Wasser oder Bouillon ans Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und lässet es zusammen kochen. Wenn dieses gnugsam gekocht, wird es durch ein Haar-Tuch oder in Ermangelung dessen durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und da es sehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegossen, hierzu wirfft man Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, lässet alles zusammen wohl aufsieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum geleget, über selbige ein wenig weisser Ingber und Muscaten-Blüthen gestreuet, und die beschriebene Brühe darüber her gegossen, auch die Schüssel im übrigen mit Gebackens und Citronen garniret. **Mit einer schwartzen Pohlnischen Brühe:** Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn setzt man Wein, Wasser und Wein-Eßig zum Feuer, schneidet Zwiebeln und Rinde von Rocken-Brot darein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lässet dieses alles fein mit einander kochen, reibet ohngesehr um 1 Groschen guten Pfeffer-Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein hären Tuch oder Durchschlag in ein Casserol, macht braune Butter daran, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn solches kochet, quirlt man etwas Schweiß, von welchem Thier es auch sey, mit ein wenig Eßig ab, giesset den hinein, und rühret die Brüh wohl um. Endlich legt man die Barben dahinein, und läßt sie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man sich wie bey vorhergehenden, nur daß geschnittene Citronen-Schalen darüber gestreuet werden. **Mit einer weissen Butter-Sosse:** Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgesotten, so setzet man halb Wasser und halb Brühe, darinnen diese Fische gesotten, in einem Casserol übers Feuer, thut etwas geriebene

Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber ein Stück Butter hinzu, und läßt es koc Ferner legt man eine gantze Zwiebel, ein gen klein gehackte Petersilie und hernach Barben in diese Brühe, damit sie etwas du ziehen. Hierauf schlägt man drey Eyer-T tern in ein Töpffgen, giesset ein paar Tr sen Wein darzu, quirlt solches gantz klar, giesset es unter die Brühe, die noch auf Fischen, hebt solche vom Feuer, sonst rin die Eyer zusammen. Im Anrichten verh man sich, wie schon gemeldet, nur bespre man diese Fische mit ein wenig abgeklä Butter. **Mit zerlassener Butter:** Vor reitet und siedet die Barben, wie schon gem det, richtet dieselben an, bestreuet solche klein gehackter Petersilie und Muscaten-B then, setzet sie auf glühende Asche, und g set zerlassene und abgeklärte Butter darü so ist das Essen fertig. **Mit einer Caper Sosse und Baum-Oel:** Anfangs schup reisset und schneidet man die Barben in St cken, saltzet selbige ein, und bäckt sie a Schmaltz, wie bald soll angewiesen werd jedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Bu ter braun, thut ein wenig Mehl hinein, u bräunet solches gleichfalls. Wenn dieses vo bracht, giesset man ein wenig Brüh oder P tersilien-Wasser, nach diesen aber noch We und etwas Eßig hinzu, legt Lorbeer-Blätt Ingber, Pfeffer, etliche gantze Zwiebeln darz lässet es durch einander kochen, mischet au eine Hand voll Capern darunter, legt d Barben, nebst zerschnittenen Citronen-Sch len und Scheiben dahinein, und lässet so ches wieder kochen. Endlich schüttet m ohngesehr eine Viertel-Stunde vor dem A richten stat der Butter Baum-Oel in d Brühe, lässet selbige abermahlen noch eine Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlic die Fische hernach an. **Mit saurer Fricass und gerösteter Semmel:** Die Barben we den wie vorige gesotten: inzwischen thut m Eyer-Dottern in ein Töpffgen, schüttet ei Messer-Spitze rohes Mehl hinzu, giesset e paar Tropffen Eßig darein, und quirlt es kla hernach mischet und rühret man halb Eß und halb Brühe, darinnen die Fische gesott worden, unter die Eyer-Dottern, thut Pfe fer und Ingber hinein, setzt solches mit de Töpffgen ins Kohl-Feuer, da dieses denn im mer muß gerühret werden. Endlich legt ma auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wi der so lange, bis es siedet. Ist es nun die so giesset man einen Eß-Löffel kaltes Wass hinein, damit die Eyer nicht zusammen lau fen können, richtet die Barben gehörig a und giesset diese gedachte Brühe darüber, d denn endlich würfflicht geschnittene und fei Gold-gelb in Butter geröstete Semmel zu gleich über die Fische gestreuet wird. **Di Barbe zu backen:** Da diese geschuppet un gerissen, werden sie über und über gekerbet alsdenn in Stücke geschnitten und eine Stund in Saltz geleget. Sodenn lässet man in ei ner Pfanne Schmaltz heiß werden, trockne die Barbe abe, bestreuet sie mit Grieß ode

Mehl

Rehl, wirfft sie in das heisse Schmaltz, und ücket solche fein Gold-gelb heraus. Hat ian nun grüne sauber gelesene, gewaschene nd wieder trocken gewordene Petersilie auch us diesem Schmaltz gebacken, werden die Fiche ordentlich angerichtet, und mit nur geachter Petersilie bestreuet.

Barber, also wird eine gewisse Art einiger in der Barbarey und Africa gefallener Pferde genennet, welche schwach und mager om Leibe, leichter Füsse, und dahero von ist unglaublichem schnellen Lauff sind. Weren aber selten zu uns gebracht, weil sie in er Barbarey und Africa selbst zum theuren verkauffet, ja so hoch gehalten werden, aß man ihr Geschlecht-Register eben so, ls bey uns die Genealogien grosser Herren alt.

Barbet, ist eine Art zottichter und mit angen Ohren versehener Wasser-Hunde, welhen, damit sie desto besser schwimmen können, das grosse dicke Haar abgenommen, ihen ein rechter Bart und Augenbraunen steen gelassen, und der Schwantz gestutzet wird, arum sie die Frantzosen wegen ihres Barts arbet nennen. Diese Art Wasser-Hunde, elche von Isländischen grauen Pudeln, und tiern rothen Jagd-Hunden als Bastarte falen, werden mehrentheils braun, auch offt ein mit braunen Flecken, wie Hüner-Hunde, er gar schwartz angetroffen, und sind hurtig und treue Hunde, suchen und jagen gern, eben auch von Natur das Wasser-Baden, it welchen man des Frühjahrs bey warmen Wetter, in flache kleine Wasser-Pfützen hinin waten, und sie durch Wiederholen eines Hölzleins, nachmahls eines Vogels, heraus u bringen gewöhnen muß, bis ein solcher Hund hinter den Schützen zu kriechen, und ach dem Schuß zu lauffen begierig werde; odann muß man ihn nach einer lebendigen nte hetzen, und blind schiessen, so wird er itzig darnach schwimmen, dieselbe würgen nd heraus holen lernen. Diese Hunde thun ute Stöber-Dienste im Gerohricht, Morast nd Wasser, alles Wasser-Geflügel, so es ngeschossen, heraus zu bringen, welches man onst ohne Kahn schwerlich kriegen, sondern ohl liegen bleiben und verderben würde, umahl da mancher Wasser-Vogel nur lahm eschossen wird, oder flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen und im Schilff zu erstecken pfleget, welchen der Jäger durch en Hund wohl auswittern, finden und herus bringen kan.

Barchent oder Barchet, ist ein dichtes, ald breit, bald schmahl gewebtes Tuch, daran er Zettel aus leinen Faden, der Eintrag ber aus Baum-Wollen. Er ist entweder eiß, oder färbig, oder blau und buntstreiffig; der erste wird meistens zu Unter-Futter gebrauchet, des letzten aber bedienet man sich n der Haushaltung zu denen Bett-Indelten. Der allerfeinste und beste ist der Augspurger Schnur-Parchent.

Barillen, siehe Apricosen.

Barlapp, siehe Gürtel-Kraut.

Barme, siehe Barbe.

Barometrum, ist eine gläserne auf einem Bretgen fest gemachte Röhre, welche vermittelst des darinnen in die Höhe steigenden oder fallenden Queck-Silbers die Schwere oder Leichte der Lufft, folglich auch das bevorstehende Wetter anzeiget. Bey einer Land-Wirtschafft ist dieses ein höchst nützlich- und wichtiges Instrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackermann mit dem Pflantzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kan. Es giebt zweyerley Sorten von Barometris: Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erstere Gattung erklären, weil solche die Veränderung der Lufft am accuratesten anzeigt.

Das einfache Barometrum, welches Tab. I fig. 7 vorgestellet ist, bestehet aus einer gläsernen Röhre, welche an dem einen Ende a hermetisch versiegelt, oder zugeschmeltzet; am andern aber bey c, d, e gekrümmet, und daselbst mit einer Glas-Kugel e, f versehen ist. Diese hat bey f eine Oeffnung, das Queck-Silber vermittelst eines Trichterleins hinein zu giessen, welches das Spatium nicht weiter, als bis an die Helffte gedachter Kugel, nemlich bis e anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a, d, aber nur bis in b steiget. Der oberste Theil a, b bleibet jedesmahl leer, nachdem bey dem Füllen auf das sorgfältigste die Lufft daraus getrieben worden; Das Theil b, c ist ohngefehr 30 Zoll über der horizontal- oder Wasser-gleichen Linie c, e. Man hat hiernächst beobachtet, daß das Queck-Silber auf der Seite c, b nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, sondern manchmahl bis auf zwey und dreyßig ein Drittheil Leipziger Zoll über den horizontal-Stand e, c in die Höhe steiget, und nach den Umständen der Witterung eine Veränderung im steigen und fallen zeiget, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen ausmacht, die immerzu mit den verschiedenen Veränderungen der Lufft überein kommet, oder gegen solche proportioniret ist. Diese Länge der Differenz b, g theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, daß bey dem obersten Punct g, wo nemlich das Queck-Silber am höchsten stehen bleibet, der erste Grad gezählet, und mit den Worten sehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beständig, weilen das Wetter viele Tage in diesem Stande continuiret; beym vierten Grad marquirt man schön Wetter; beym sechsten veränderlich; beym achten Regen, oder Schnee; beym zehenden sehr regnerisch oder starckes Schnee-Gestöber; und beym zwölfften Wind oder Sturm-Wetter. Oder man pfleget auch die gedachte Distanz b, g aus ihrer Mitte h über und unter sich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen jeden von diesen aber wieder in drey andere kleinere, und diese sowohl unter als über sich mit den Zahlen 1 bis 9 zu bezeichnen; Ja

Ja man schreibet auch zu dieser Abtheilung auf die eine Seite des Sommers und auf die andere des Winters Witterung also: Zu der Mitte h wird gesetzt: Veränderlich, das ist, wenn der Mercurius darinnen stehe, daß die Lufft alsdann weder zu leichte noch zu schwer, und daß es, wenn er entweder fällt, zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über sich steiget, zum klaren, guten und kalten Wetter sich schicke: Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchsten, nemlich in g gestiegen, verkündiget solches grosse Hitze und Dürre; im Winter aber grosse Kälte und hell Wetter; findet man ihn drey Grad weiter herunter, so bedeutet es im Sommer beständig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte: stehet er noch 3 Grad weiter herunter, soll es in Sommer hell und klar Wetter seyn; im Winter aber zielet es auf helles Wetter und Kälte: Ist der Mercurius nur drey Grad von h herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Lufft und Regen; im Winter Schnee: fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer grosser Regen; Winters-Zeit aber Schnee und Sturm-Wind: Kommt er endlich gar in b zu stehen, so giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen grossen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entstehe, nachdem die Lufft nemlich schwer oder leichte ist, die Lufft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünste und Feuchtigkeit schwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünste leichter wird: So weiset gar deutlich Jacob Leupold in seinem Theatro Statico Part. III, wie man hierinnen behutsam von einem auf das andere schlüssen müsse, und verdienet davon sonderlich §. 61. loc. cit. nachgelesen zu werden. Endlich ist noch von dieser hier beschriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß, weil es auf den Glas-Hütten nicht allzu leichte nach behöriger accuratesse zu haben und viel Umstände darbey vorfallen, die dessen Güte schwächen können, über dieses alles sich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern, geschweige denn gar über Land bringen lässet; So seyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil c, d nebst seiner Kugel, e, f weggelassen, und dargegen die gerade Röhre a, c in eine höltzerne Büchse mit ihrer Oeffnung eingesetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas-Kugel versehen, von welchen allen nebst beygefügten gar nützlichen Anmerckungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Barsch, siehe Parsch.

Bart, heisset zwar eigentlich dasjenige starcke Haar, so ordentlicher weise den Mannes-Personen an dem Kinn heraus wächset, und sich zuweilen bis zu oberst an den Backen hin erstrecket. Weil man nun vor alters gewohnet war, dergleichen Haar lang wachsen zu lassen; so hat man wegen der Gleichheit nachgehends auch manche Stücke also zubenahmet, die etwa einem solchen vorstehenden oder hervor ragenden Bart gleich kommen, und also heisset bey dem Spinnen ein Bart an dem Wocken, wenn unerfahrne oder sonst unachtsame Personen die Enden der abgebrochenen Fäden um den Wocken, gleich einem Bart herab hangen lassen und sie nicht gleich wieder mit einspinnen: Nicht weniger heisset ein Bart die kleine Spitze oder Koppe einer Feder, worbey man dieselbe anfasset und sie bey dem Feder-Schliessen gemeiniglich daran stehen lässet. Deshalben hat eine sorgfältige Haus-Mutter insonderheit Acht, daß deren nicht allzu grosse an gedachten Kielen von dem Gesinde gelassen werden.

Bart-Haber, siehe Haber.

Bart-Nüsse, siehe Hasel-Nüsse.

Bartsch, ist ein Tranck, welcher aus Wasser, so mit Kraute von Bärenklau, wovon dieser Art. nachzusehen, und ein wenig Sauerteig abgesotten und also bereitet wird. Es löscht den Durst in hitzigen Fiebern. In Polen und Litthauen trinckt solchen Tranck das gemeine Volck an stat des Biers.

Basilien, ist ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man zwey Haupt-Geschlechte hat, nemlich: Das grosse und das kleine. Der Grosse Basilien, wird im Frühling in ein Mist-Beet gesäet, und fleißig begossen; hernach, wann die Pflantzen in etwas erwachsen sind, in ein gutes sandiges, doch fettes Erdreich, ordentlich nach der Schnure, Reihen weise, und allenthalben, einen halben Schuh breit von einander auf lange Beete gepflantzet, und im trockenen Wetter offt und wohl begossen. Wenn es in der Blüthe viel Regen giebet, so verdirbet es, und bringet keinen Saamen, welcher sonst in trockenem Wetter hier zu Lande zeitig wird; Wenn er recht zeitig ist, kan er sich wohl vier Jahr lang halten, ist klein, länglicht und einer schwärtzlichten Farbe, und muß an einem lufftigen und trockenen Orte verwahret werden. Vor Unkraut muß man es rein halten, so wächset es zu schönen grossen Büschen.

Das kleine Basilien-Kraut belangend, ist selbiges viel zärter als das grosse, und wird deswegen nicht so früh als jenes gesäet, weil es die geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan, und muß im dem Mist-Beete davor wohl gedecket und verwahret werden. Wenn die Pflantzen in etwas aufgekommen sind, so muß man sie in Töpffe und Kasten, in gute verfaulte Holtz-Erde verpflantzen, und weil es grosse Büsche giebet, und sich ausbreitet, so muß man allemahl nur eine Pflantze in der Mitte des Topffs setzen, welchen es hernach gantz bedecket und ein schönes Ansehen giebet. Es ist ein sonderliches schönes Gewächse, so wohl wegen seines vortrefflichen Geruchs, als auch wegen seiner Gestalt und Ansehen. Es bringet Schnee weisse Blümlein, darauf folget der Saamen. Doch bekommt es diesen nur, wenn es ein trockener und heisser Sommer ist; aber in kalten und nassen Sommern verdirbet das Gewächs und wird der Saame nicht zeitig, dahero man ihn sodann aus Italien bringen lassen muß.

Wenn er recht zeitig ist, so hält er sich drey Jahr. Man muß diese Pflantze, welche wegen ihrer Schönheit gemeiniglich unter die Blumen-Gewächse gezählet wird, an einen gar warmen Ort, hinter eine Mauer, wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan, stellen, und fleißig, auch oft im heissen Mittage begiessen. Uber diese beyde Gattungen des Basilien, hat man so wohl des grossen als des kleinen noch eine braune Art, sie haben aber alle einerley Wartung und Nutzen: Denn es wird das Kraut gedörret von manchen an das Essen wie Majoran gebraucht, ingleichen auch mit unter die Schlag-Wasser gezählet, so man es destilliret. Der Saamen in Wein mit getruncken giebt eine gute Hertz-Stärckung. Es giebt Leute, welche glauben, wann diese Pflantze an einem feuchten Orte stehe, so wüchsen Scorpionen daraus, ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierlein in den secirten Köpffen einiger Personen gefunden, die gerne an dieses Kraut gerochen, oder aber dasselbe pulverisirt, wie Schnupf-Toback, in die Nase gezogen haben. Wann dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugniß verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen, so werden sie uns doch nicht überreden zu glauben, daß dieses Kraut immediate und aus sich selbsten Scorpionen zeugen sollte; sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieser Pflantze starck nachgehen, und solche auffressen, ihre subtilen Eyerlein auf die Blätter fallen lassen, welche nachmahls in gedachten Blättern selbst, oder in denenjenigen Orten, wohin sie vermittelst derselben gelangen können, ausgebrütet werden.

Basiliske, soll, wie alle diejenigen, so dieses Thier beschrieben, darinnen übereinstimmen, eine besondere Art sehr gifftiger Schlangen seyn welche alle andere an ihrem gemeinen Gifft übertreffe, sey gelber Farbe, und habe einen spitzigen Kopff mit drey weißlichen Hügeln, die einer Krone gleichen, daher sie von einigen vor den König der Schlangen angesehen wird. Plinius und Aelianus beschreiben ihn in ihren Historien als eine fliegende Schlange, welches man an seinen Ort gestellet seyn lässet. Daß aber ein Basilisk mit seinem blossen Ansehen Menschen und Vieh tödte, ja sein Zischen, wenn man es nur höre, eben diese Wirckung habe, nicht weniger, daß er aus einem Ey entspringe, welches von einem Hahn geleget worden, solches pfleget man heut zu Tage billig mit unter die Fabeln zu zählen.

Basiling, siehe Fimmel.

Bast, ist die dünne und zähe Schale, welche sich zwischen dem Splint und der äussern Rinde eines Baumes befindet, und zu Seilen, Stricken, Matten, sonderlich von Linden und Weiden, auch vielerley andern Manufacturen dienet, weil diese Schale, wenn sie noch nicht dürre, sich wie ein grober Faden tractiren und nach Gefallen biegen lässet. So wird insonderheit von der Provintz Angola, in Africa gelegen, geschrieben, daß man daselbst den Baum-Bast so künstlich zu verarbeiten, und daraus allerley Teppiche und Decken, ja gar gantze Kleidungen zu verfertigen wisse, welche das Ansehen eines des schönsten seidenen Zeuges hätten. Daher man auch wohl die Benennung desjenigen dauerhafften Zeuges genommen haben mag, der bey uns aus Cameel-Haar und Schaaf-Wolle fabriciret und gemeiniglich zu mancherley Kleidungen vom Frauen-Volcke gebraucht wird. In denen Forst-Ordnungen ist verboten, von denen stehenden Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Linden, und andern nutzbaren Bäumen Bast zu machen, sondern nur von dem bereits angewiesenen und gefällten Bau- und Brenn-Holtz.

Bast, nennen die Jäger das rauhe Häutlein, welches dem Hirsch und dem Rehe-Bock um das neu-aufgesetzte Gehörne oder Geweyh wächset, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelanget, da denn der Hirsch so wohl als der Reh-Bock solch Häutlein wieder abschläget, welches hernachmahls das Dickmaaß oder Gesege genennet wird. Siehe Gesege.

Bastard, heisset, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, sondern durch fremde ausschweiffende Vermischung entstanden: Also ist derjenige Wein ein Bastard, der auf einem Weinstock wächset, davon der Reben von einem Deutschen Weinstock, z. E. an dem Rhein geschnitten und in Spanien oder fremdes Erdreich eines andern Climatis eingeleget und zum Wachsthum gebracht worden; Gleichergestalt pfleget man dasjenige Kind, so ausser dem verordneten Ehestand von einem oder dem andern Theil erzeuget worden, einen Bastard zu nennen, und so in andern Fällen mehr, z. E. siehe Canarien-Vogel. Auch heissen bey denen Gärtnern alle Sprößlinge und Fasemen, so der Baum anfänglich ausstößt, Bastarde.

Bast-Donen, siehe Donen.

Batsche, siehe Britsche.

Batavia, ist der Nahme einer Nelcke, so sehr hellroth ist, und innewendig auf Rosen-Farbe ziehet. Wann man ihr nicht wenigstens 6 Knöpffe lässet, so platzt sie leichtlich. Ihre Grösse und Breite macht ihre Schönheit aus. Sonst aber heißt auch eine Stadt der Holländer in Ost-Indien so, wo sie ihr vornehmstes Contoir haben.

Bathengel, ist ein Gewächs, so auf rauhen Bergen in der Sonne wächst. Die Blätter sind gut vor die Leber und Miltz, treiben den Schweiß und Harn, und machen das Fleisch wachsend.

Battades, ist eine Art Zuckersüsser Wurtzeln, die in America von sich selbst wachsen, von dar sind sie zuerst nach Spanien, aus diesen aber nach Holland und andere Orte in Europa mehr gebracht und daselbst fortgepflantzet worden. Sie sind ungleich grösser als unsere Zucker-Wurtzeln, und dienen sehr wohl zur Speise.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Patatas*.

Bätze, ist ein Hund weiblichen Geschlechtes, so man auch ausser diesen eine Hündin zu nennen pfleget. Es sind diese insgemein die wohl gewachsensten und auch gelernigsten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Batzen, ist eine besondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden, auch sonst hin und wieder eingesetzten Diamanten reichlich versehen, woran ausser diesen in vielen Gelencken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der schönsten Invention sich ausbreitende Theile zu befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt ist, an einem darzu gehörigen Schnür-Kasten am Hals herunter hangen zu lassen. Es wird auch sonst eine bekannte Scheide-Müntze, so 16 Pfennige gilt, darunter verstanden, davon s. das Nat. Lex.

Bau, heissen bey der Jägerey die Löcher, worinnen sich Dachse, Füchse, Caninichen, Fisch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchse ist bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derselbe sich doch nicht leichtlich selbsten einen Bau macht, sondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch List, oder, wo er seiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus seinem Bau treiben und sich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere sind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sonsten nirgends hin wissen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattungen, durch iedesmahlige Vorsetzung eines Bey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein-Bau rc. unterschieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heisset, wann man an dem Erndte-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwischen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Oeffnung drey Stricke (so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anschleiffet und fest machet, damit nicht nur beym Einführen des Getraides eine Anzahl Garben darein geleget, und also ein mehreres, als sonsten ordentlich zwischen den puren Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu schulden kommenden Schwanckens, sicherer geführet wer[den] könne. Die Holtz-Bauern und Fuhr-Le[ute] machen an ihren Holtz- und Last-Wä[gen] auch Bauche, und zwar von Wieden [oder] Ketten.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küssen, ist [ein] nicht allzu grosses mit weichen Pflaumen- [bis]weilen Schwanen-Federn ausgestopfftes [und] mit einem feinen Uiberzug versehenes Be[tt], so zärtliche Personen wohl des Tages [bey] rauhem Wetter auf der Brust zu tragen [pfle]gen, insgemein aber ist man gewohnet, [den] kleinen Kindern dergleichen des Nachts v[or]zubinden.

Bauch-Gurt, ist ein breites Stücke R[ie]men, so an den Seiten-Blättern und Re[it]-Scheiden auf der einen Seite angenäht o[der] angeschnallt, unter des Pferdes Bauch h[in]durch gezogen, und auf der andern Seite v[er]mittelst eines eisernen Knebels, in einen [am] Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebe[lt] und befestiget wird.

Bauch-Küssen-Züge, heißt der Uiberz[ug] des kurtz vorher beschriebenen Bettgens. [Es] wird dieser entweder aus Damast, Nesse[l]-Tuch, weiß oder buntem Catun, oder au[ch] wohl nur aus feiner weisser Leinewand zub[e]reitet.

Bauch-Seile oder

Bauch-Stricke, siehe Bauch.

Bauch-Wehe der Pferde, siehe Darm-Gicht.

Bauen, heisset eines theils so viel a[ls] aus höchster Bedürffniß einen Raum al[so] zubereiten, daß man darinnen sicher wo[h]nen und seinen Aufenthalt haben mög[e], und hat GOtt den Trieb darzu in die Na[]tur also geleget, daß auch so gar das un[]vernünfftige Vieh darauf bedacht ist, un[d] meistentheils mit der klügsten Vorsichtigke[it] dergleichen auszulesen und in der schönste[n] Ordnung zuzurichten gewohnt ist, wie i[n] diesem Buche hin und wieder bey Erklä[]rung derer Thiere und ihrer Eigenschafften vornemlich aber kurtz vorher unter der Wort Bau angeführt zu finden; Ander[n] theils aber heisset auch Bauen diejenig[e] Bemühung oder das Gewerbe, so in den gemeinen Leben die Menschen nach des kläglichen Sünden-Fall vermöge des stren[]gen göttlichen Ausspruches vorzunehmen schuldig seyn, um so wohl vor sich al[s] auch andere Neben-Menschen im Schwei[ß] ihres Angesichtes den benöthigten Unterhal[t] des Leibes anzuschaffen. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß nu[r] zur Nothdurfft und hauswirtlicher Bequem[]lichkeit, nicht aber zur blossen Lust und Zie[]rath, ausser, wo es reinlich seyn kan, zur Reinigkeit und nicht allzu kostbar angestellet werden. Denn die Gebäude werffen eigent[]lich nichts auf dem Lande ausser dem Gebrauch in der Wirtschafft ab, und werden daher in schlechten Anschlag gebracht. Sie müssen sonderlich so angeleget werden, damit der Wirt aus seiner Wohnung Scheune, Ställe und

id den Hof übersehen kan, dazu sich ein eiches oder längliches Viereck oder ein halr Zirckel am besten schicket, auch mehr ammern und Böden als Stuben, und so iel möglich keine Hinter-Thüren haben. Sonst kan man auf dem Lande viel wohlseir als in denen Städten bauen. Feuerfeste bauen ist auch hier nöthig. Vieler andern and-Bau-Regeln zu geschweigen. Wenn an aber das überflüßige Bauen auf dem ande widerräth, so hat solches nicht die Meinung, daß man gar nicht bauen, und also ie Gebäude liederlich solte verfallen lassen. Denn auch das ist ein schlechter Rath geitziger and-Wirte:

Wer die Land-Güter will nützen,
Muß die Häuser steiffen und stützen.

Unter allen nur gewöhnlichen Arten ist das allernothwendigste

Bauen, das Feld-Bauen. Dieses aber heißt: das Feld mit Ausrottung des schädlichen Gesches und Unkrauts, mit Düngen, Pflügen, Säen, Egen, Hacken rc. dergestalt zurichten, ß es die erwünschten Früchte bringe.

Bauer, siehe Vogel-Bauer.

Bauer, ist überhaupt derjenige, der das eld erst beschriebener massen tractiret und rüchte zu tragen geschickt macht, auch alne von dem Feld-Bau seine Nahrung und bens-Unterhalt suchen muß. Der Baun-Stand ist nicht nur der allerälteste, gealten man das Alterthum desselben bald ch Erschaffung des ersten Menschen herführen kan, sondern auch der allernützlichste und r allernöthigste, weil alles und iedes, was der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keines weges bestehen kan. Es müsn aber die Bauren vor alters in grösserer Hochachtung und vielleicht auch frömmer geesen seyn, als sie heut zu Tage zum Theil nd: Denn wenn die alten Römer iemand ls einen ehrlichen rechtschaffenen Mann loen wollten, so hiessen sie ihn nur einen gun Acker-Mann, einen guten Bauers-Mann. Wie glückselig die Bauren wären, wann sie as Gute, so sie gegen alle andere Stände m Voraus haben, recht erkennen könnten, avon hat ein Wirtschaffts-Verständiger Gehrter bereits vor 1700 Jahren nachdrücklich lso geschrieben:

Ein Baur wär höchst beglückt; Wißt ihr, was ihm gebricht?
Das Gute hat er wohl, nur das Erkenntniß nicht.

Sonst aber, wenn man den eigentlichen Stand er Bauern nach seinem Ursprung in Deutschand betrachtet, so ist derselbe von denen ehemahligen Leibeigenen her zu leiten, die endlich denen mittlern Zeiten aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechts-Stand der christlichen Religion zuwider, Hauffenweis inige Rechte der Freygelassenen erlanget haen, und daher, unerachtet sie an denen meien Orten heut zu Tage freye Leute sind, von hren Gütern Dienste thun, und Zinsen geben müssen. Ja es wird regulariter dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauer-Güter dienst- und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freyheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauer-Stand hat auch eben daher noch viel Knechtisches an sich, und ist deswegen noch bey uns Deutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst vor seine Person das Land bauet, und von seinen Land-Gütern Hand- oder Spann-Fröhne thun und Zinsen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthum noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterscheid. Davon *Heineccius* Instit. Jur. Germ. und Herr *D.* Stießer in der Einleitung zur Land-Wirtschafft der Deutschen nachzusehen.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorffs-Gemeine, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feld-Bau mit zu bestreiten, als auch die der Herrschafft zu gewissen Zeiten schuldige Frohn-Dienste mit verrichten zu können. Es dient hierzu dasjenige nachzulesen, was oben bereits unter dem Wort Acker-Bau angeführet worden. Ein solches Gut wird ein

Bauer-Gut, oder ein Pferd-Gut geheissen, dahero man dergleichen Bauern auch Pferdner oder Pferd-Bauern, und an etlichen Orten Ausspänner, Hübner oder Hüffner, zu nennen pfleget. Diejenigen Bauern aber, welche aus Mangel genugsamen Feld-Baues kein Zug-Vieh halten können, und ihrer Herrschafft nur mit Hand-Diensten verbunden sind, werden Hintersässer, und das Gut, so ein solcher besitzt, ein Hintersässer-Gut genennt; Hat einer aber gar nichts eigenes, sondern sitzt nur in einem der Herrschafft oder einem Bauer gehörigen Häusgen zur Miethe, und geniesset eben kein Nachbar-Recht, sondern nur den Schutz, heisset man einen solchen einen Häusler.

Bauer-Regeln, sind Muthmassungen, so vor alters die Bauern von der Witterung einer gewissen Zeit, oder eines gewissen Tages genommen, und daraus die Witterung folgender Zeiten, ingleichen die Fruchtbar- oder Unfruchtbarkeit, und andere Beschaffenheiten des Jahres zum Voraus beurtheilet. Es bestehen solche aus vielfältig wiederholten Observationen oder Anmerckungen; die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grund. Doch sind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerffen, zumal wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Fundamente haben. Die bekanntesten Bauer-Regeln sind theils in dem gegenwärtigen Haußhaltungs-Calender zu Ende eines ieden Monats einverleibt, theils sonst in folgender Abhandlung hin und wieder eingedruckt zu finden.

Bauer-Wolle, siehe Wolle.

Bauflöß-Holtz, siehe Flöß-Holtz.

Bau-Holtz oder Zimmer-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches zu Verfertigung

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Balcken, Mauer-Latten, Seulen, Bändern, Riegeln, Saum-Schwellen, Stuhl-Seulen, Span-Riegeln, Platten, Dach-Sparren, Bohlen, Pfosten, Dielen, Bretern und Latten, rc. gebraucht wird. Es bestehet dasselbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Ellern, Aespen und dergleichen, davon ein iedes nach seiner Art mit Nutzen gebraucht wird. Das Eichen Holtz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Seulen, Pfählen und fast durchgehends zu Mühlen- und Wasser-Bau. Das Tannen- und Fichten Holtz nutzet wegen seines geraden Wuchses zu Blatt-Stücken, Saum-Schwellen, Unterzügen, Sparren, Balcken, Dach-Schwellen, Stuhl-Seulen, Platten, Riegeln u. s. f. so giebt es auch gute Bret-Klötze. Das Kieferne ist gut zu Wasser-Röhren und Pfosten, die ebenfalls in Wasser-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aespen Holtz läßt sich noch ziemlich zum Bauen gebrauchen, will aber, weil es die Nässe nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht seyn. Wo man das Büchen-Holtz überflüßig hat und zum Bauen gebrauchen will, muß solches sowohl bey der Verwahrung, als im Bau selbst gantz im trocknen seyn können oder beständig in Wasser und Nässe bleiben. Allem Gehöltze aber gehet in dem Wasser-Bau das Ellerne für, und wenn es von Wasser und Sumpff beständig bedeckt bleibet, dauert selbiges undenckliche Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Wasser-Röhren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man sagt, daß er nicht so leicht wie das andere Holtz Feuer fange, und der Flamme sich gleichsam erwehren soll, würde ein treffliches Bau-Holtz geben, wenn er bey uns in solcher Menge, wie in Rußland, auf den Alpen und Schweitzer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen ist überhaupt bey allem Bau-Holtze, groß und klein, genau und wohl zu mercken, daß man solches nach fleißig-genommenem Augen-Maasse, so viel möglich, fein gerade und lang aussuche; daß man den Stamm visitire, ob er nicht hohl sey, welches durch einen Schlag mit der Axt an demselben, wann solcher einen hellen Klang von sich giebet, gar leichte zu hören und zu erfahren ist, ingleichen ob er nicht schnell geherd, schwammicht, faulfleckigt, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht rothseitig, mithin bey solcher Bewandniß zum Bauen untüchtig sey. Wann nun das Bau-Holtz, so, wie man es nöthig hat, ausgesuchet, ausgezeichnet oder angelaschet, und behörig angewiesen worden, so muß es folglich im Herbst, und zwar am besten vom Anfang oder Mittel des Novembers bis zu Ende des Januarii, iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das Dickigte fallen oder das junge Unter-Gehöltze niederschlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es starck gefroren, oder bey nassem Wetter geschehen, weilen ein gefrorner Stamm
beym Fall zerspringet, ein bey nassem Wetter
fällter Baum aber geschwinde wurmsti
wird. Die Wipffel soll man nicht gleich abn
men, sondern drey oder vier Tage liegen lass
bis das Laub daran anfängt zu dorren, u
der Stamm vom Safft etwas ausgetrockne
In dieser Absicht wird öffters auch der B
Stamm, ehe man ihn fället, zur unterst ri
herum bis an den Kern so tief eingehauen o
eingekerbt, daß er nur noch so viel Haltu
als er zum stehen nöthig, behalte und nicht u
falle, damit dessen übrige Feuchtigkeit a
triefe. Das beste, schönste und beständigste B
Holtz geben diejenigen Bäume, so gegen d
Aufgang der Sonnen und gegen Mitternac
stehen. So wird auch das mit weiten Jahr
und welches an hohen trockenen Orten gewac
sen, vor besser gehalten, als welches enge Jah
hat und auf einem niedrigen feuchten Bod
gestanden. Je länger und gerader das Ba
Holtz, ie lieber haben es auch die Zimmer-Leut
doch kan auch, nachdem die Gebäude sin
das kürtzere gebraucht werden. Es muß ab
ein Bau-Stamm am schwartzen Holtze, wan
er spännig, wenigstens vier und zwantzig b
dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zu
weilen im wüchsigen Holtze Stämme von de
gleichen Stärcke findet, welche auf viertzig bi
zwey und viertzig Ellen bauen. Die Förster
Forst- oder sogenannte Fuß-Knechte müsse
nach beschehener Anweisung und Zeichnung de
Bau-Holtzes, so sonderlich mit dem Wald
Hammer und zwar gantz unten geschiehet, woh
in Acht nehmen, daß man kein anderes
und mehreres Holtz, als was angewiesen wor
den, umhaue, oder weg bringe, noch sonsten
durch das Fällen, und Abführen an dem jun
gen Wuchse keinen Schaden verursache; Es
ist auch nicht zu gestatten daß die Bau-Stämme
in denen Höltzern beschlagen, oder gar die Zu
lage der Gebäude darinnen verfertiget werde,
sondern so bald die Bäume ausgezeichnet, sol
len sowohl die Stämme, als der Abraum, in
nerhalb sechs Wochen von Zeit der Fällung an,
aus dem Holtze heraus und an behörigen Ort
geschaffet werden; es wäre dann wegen lang
wierigen Regen-Wetters, starcken Schnees
und anderer erheblichen Ursachen halber die
Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, ist die fürnehmste und gröste Pflantze, so von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel samt vielen Aesten, Zweigen und Blättern versehen ist, bestehet. Es giebt deren fast unzählige Gattungen, und Geschlechter, wovon diejenigen, so am bekanntesten, und von denen ein Land-Mann hauptsächlich Wissenschafft haben soll, ieder unter seiner sonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinste Abtheilung der Bäume ist, daß sie unterschieden werden in wilde oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene, die wilden Bäume, wachsen von sich selbst auf, ohne menschliche Hülffe und Arbeit; Diese, die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menschen erzielet und erzogen.

gen. Die wilden Bäume I gehören zum Theil unter das Tangel- oder Hartz-Holtz; und zum Theil unter das Laub-Holtz. Diese lassen ihre Blätter jährlich zur Herbstzeit fallen, und treiben erst im Frühling, wenn der Safft mit aufsteigender Sonne wieder in den Baum tritt, aufs neue ihr Laub von sich; jene, die Tangel-Bäume aber bleiben unverändert Sommers und Winters grüne. Beede Arten werden wieder in weich-holtzigte und in hart-holtzigte eingetheilet; wovon unten unter dem Wort Holtz ein mehrers nachgesehen werden kan. Die Tannel-Bäume sind die Fichte, der Tannen-Baum, die Kiefer, oder der Kienfohren-Baum, der Taxus oder Eiben-Baum, der Lerchen-Baum, und der Wachholder-Baum. Die Laub-Bäume sind der Ahorn-Baum, der wilde oder Holtz-Apffel-Baum, der Arls-Beer- oder Arls-Kirschen-Baum, die Aespe, der Bircken-Baum, der wilde oder Holtz-Birn-Baum, die Buche, der Castanien-Baum, der Cornel- oder Herlsken-Baum, die Eiche, der Elsbeer-Baum, die Erle oder Eller, der Eschen-Baum, der Faul-Baum, der Fliegen-Baum, der Hollunder-Baum, der Ilmen-Baum, der Kirsch-Baum, die Linde, der Maß Ellern- oder An-Erlen-Baum, der Nuß-Baum, der Pappel-Baum, die Rüster oder der Rüst-Baum, der Schißbeer-Baum, der Spindel-Baum, der Pflaum-Baum, der Sperbeer- oder Speyerling-Baum, der Vogelbeer- oder Ebereschen-Baum, der Seiden-Baum, der weisse Maulbeer-Baum, der keinen Wurm zulässet rc. Unter diesen wilden Laub-Bäumen wachsen der Ahorn-Baum, die Aespe, die Bircke, der Castanien-Baum, die Erle, der Eschen-Baum, die Ilme, der Kirsch-Baum, die Linde, die Pappel und alle andere Arten der grossen Weiden-Bäume ziemlich schnell und eher auf, als die andern Bäume, tragen auch viel Holtz und Aeste, daß in zwantzig Jahren ein ziemlicher Stamm daraus wird. Ferner werden die wilden oder Wald-Bäume auch abgetheilet in unfruchtbare, welche nemlich, ob sie wohl sonsten ihren vortrefflichen Nutzen haben, dennoch mit keiner zum Essen tauglichen Frucht, sondern nur mit blossen Saamen versehen sind, als der Ahorn-Baum, die Aspe, Bircke, Weiß-Buche, Erle, Eschenbaum, Ilme, Linde, Maß-Erlen, Pappel-Weide, Rüster rc. jedoch fressen unterschiedene Vögel auch von diesen Saamen; Andere aber sind fruchtbar, als Aepffel-Bäume, Arlsbeer-Bäume, Birn-Bäume, Castanien-Bäume, Eichen, Kirsch-Bäume, Mespel-Bäume, Nuß-Bäume, Pflaum-Bäume, Vogel oder Eber-Eschenbeer-Bäume, Roth-Büchen rc. deren Früchte denen Menschen sowohl, als dem Vieh dienlich und verträglich sind. II Die zahmen oder Garten-Bäume werden eingetheilt in hohe, oder hochstämmige, und niederstämmige, oder Zwerg-Bäume, in inn- und ausländische, in fruchtbare oder unfruchtbare, in wilde oder pur aus dem Kern erwachsene, und in gepfropffte oder oculirte, in frey stehende und Spalier-Bäume, in Obst-Bäume, welche entweder um ihrer Raritát willen, oder aber lediglich zur Zierde, wie z. E. der Taxus, Baum des Lebens, Sumach oder Gerber-Baum, Granaten-Baum rc. in den Gärten gehalten werden. Die Obst-Bäume werden wieder eingetheilt in Kern-Obst-Bäume, worunter die Aepffel- Birn- Castanien- Maulbeer- Nuß- und Quitten-Bäume gehören, und in Stein-Obst-Bäume, als: Amarellen- Apricosen- Cornel- Kirschen- oder Herlsken- Kirschen- Mandeln- Mispeln- Pfersich- Pflaumen- Mirobolanen- und Spilling-Bäume. Endlich machen auch etliche einen Unterschied in Ansehen des Geschlechts, und halten dafür, daß unter etlichen Geschlechten der Bäume Männlein und Weiblein, dergleichen die Aepffel- und Birn-Bäume seyn sollen, wie denn dieses von ihnen gewiß, daß, wenn in einer Reihe sie wechsels weise gesetzt sind, solche am fruchtbaresten und in besserm Wachsthum sich befinden, als wenn einerley Art beysammen stehet. Weil aber die Meinungen derer-jenigen, so diese Eintheilung statuiren, sehr unterschieden, und einander gantz und gar zu entgegen sind, folglich noch nichts gewisses deßwegen ausgemacht ist, als lässet man solche Eintheilung lieber fahren, und erinnert nur noch, daß das äusserste rauhe Theil eines Baumes an Stamm und Aesten die Rinde oder Schale genennet werde; nach solcher folget der Bast, hierauf der Spint oder Splint, dann das Holtz, endlich der Kern. Wie im übrigen ein Baum abzusäugen, zu begiessen, zu beschneiden, zu düngen, einzulegen oder zu sencken, zu lüfften, zu oculiren, zu pfropffen, zu schröpffen, zu versetzen, zu köpffen und zu schneiden, oder sonst zu warten und zu pflegen, ist iedes an seinem Orte beschrieben zu finden; ingleichen siehe Obst-Bäume.

Baum, ist ein Bey-Nahmen, welcher bey einer Land-Wirtschafft verschiedenen Theilen von Schiff und Geschirre gegeben und beygeleget wird, als dem Hebe-Baum; Heu-Baum; Karren-Baum; Leiter-Baum; Sensen-Baum; Stand-Baum. Wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Bau-Materialien, sind diejenigen Sachen, daraus ein iedes Gebäude aufgeführet wird, und kan man aus der Wahl und derer Gebrauch die Geschicklichkeit des Bau-Meisters abnehmen. Es bestehen aber dieselben in unterschiedenen Arten Steine, als Bruch- Ziegel- und Quater-Steinen; im Sand, der entweder gegraben und der beste, oder Fluß- und Meer-Sand, ingleichen von Tropff- und Tauch-Steinen, die im Wasser wachsen, wie auch von alten Dach-Steinen und Marmor-Stücken; im Kalck und Gips, die aus harten Steinen, Alabaster und andern weissen Steinen, ja endlich auch aus Muscheln gebrannt; im Mörtel, das aus zwey Theilen Sand und einem Theil Kalck bestehet; im Leim, Holtz; in mancherley Metallen und so ferner.

Baum-Bast, siehe Bast.

Baum-Bohne, siehe Bohnen-Baum.

Baum des Lebens, ist ein Baum, an den Blättern dem Sade-Baum (Segel- oder Seven-

ven-Baum) nicht ungleich, wächst aber nicht so krumm und höckricht, sondern sein Stamm gehet gerade in die Höhe, und die Blätter sehen glatt und gleichsam geplattet aus. Die Rinde ist rothbraun, rauch und zerschrunden; Das Laub bleibt auch im Winter grün, ohne daß es zur selbigen Zeit etwas dunckler und bleich grüner sich zeiget. An den Spitzen der Aeste kommen im Frühling kleine gelblichte Blümlein, die hernach ein kleines schuppichtes Knöpfflein von sich geben, worinnen der kleine Saamen verborgen liegt. Diesen Saamen säet man im Frühling, im Zunehmen des Monden in einem Kasten oder Geschirr, und begiesset denselbigen fleißig: oder man kan auch dieses Gewächse zu vermehren, die frisch abgebrochenen Zweiglein in taugliche Erde einlegen, und im Schatten halten, so bekommen sie auch leichtlich, und keimen wohl. Wann die jungen Bäumlein ziemlich erwachsen sind, kan man sie in den Lust-Gärten an wohl anständige Orte pflantzen, denn weil er sich in allerhand Figuren ziehen läßt, und sein Laub nicht verlieret, so giebt er demselben eine nicht geringe Zierde. Es ist dieser Baum eines anmuthigen Geruchs, welchen er beständig behält, er mag frisch und grün seyn, oder aber dürr und seinen Safft verlohren haben. Wegen seines bittern Geschmacks hat er eine reinigende und verdauende Eigenschafft. Man muß aber nicht meinen, als ob dieser Baum der Baum des Lebens im Paradiese sey, davon in der heiligen Schrifft gedacht wird.

Baumen, heißt ein Fuder Heu, Stroh, oder Getreide, wenn man es auf den Wagen geladen, mit dem Heu-Baum feste verwahren, daß man nichts davon verschütte oder verliere. Man leget nemlich den Heu-Baum gerade oben über das Fuder, der Länge nach, in der Mitten hin, und bringet vornen die, an die beeden obern Leiter-Bäume befestigte Kette daran, wodurch der vordere Theil des Baumes niedergezogen wird, hernach ziehet man hinten mit dem Heu-Seil den Baum nieder, so weit als möglich ist, und verwahret es mit Herumwinden und Verschleiffen an dem Wagen, daß das Fuder recht feste beysammen bleiben muß, und der Baum sich nicht aufziehen kan.

Baumen, ist auch ein Jagd-Terminus, und wird gesagt, wenn ein Luchs, Marder, oder wilde Katze von einem Baum zum andern springet.

Baumen, oder **Bäumen**, **Aufbäumen**, wird auch von einem Pferde gebraucht, wenn es nemlich mit den vördern Füssen, da es auf die hinteren sich ein wenig setzet, in die Höhe gehet und den Leib fast so gerade auf, als ein Baum wächset, aufrichtet, worbey ein Reuter sich vorzusehen hat, daß das Pferd mit ihm nicht überschlage.

Baum-Falcke, siehe Falcke.

Baum-Früchte, kommen entweder von wilden oder von zahmen Bäumen; mit glatten oder rauhen Schalen; werden abgenommen oder abgeschlagen, oder fallen von sich selbsten ab, und dienen theils den Menschen zur Nahrung, theils dem Viehe zum Futter. Sie werden auch in der Küchen, ja überhaupt in der gantzen Haushaltung gar auf unterschiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu: Aepffel, Birn, Castanien, Citronen, Datteln, Feigen, Granat-Aepffel, Kirschen, Limonien, Maul-Beeren, Mandeln, Mispeln, Nüsse, Oliven, Pfirsinge, Pflaumen, Pistacien, Pomerantzen, Quitten ꝛc. Von welchen allen insonderheit am gehörigen Orte.

Baum-Garten, **Obst-Garten**, ist ein mit allerhand fruchtbaren Stein- und Kern-Obst-Bäumen bepflantzter, und vor dem Anlauff des Viehes und der wilden Thiere mit einer Mauer, Plancke, oder einem Zaun umfangener und eingeschlossener Platz. Das beste Lager zu einem Baum-Garten ist, wenn er gegen Morgen, nach dem Mittag zu sich lenckend freye Lufft hat, und von daher nicht verbauet ist: Denn wenn ein Baum-Garten gegen Mitternacht zu liegt, so hat er zu wenig Sonne; so wie der gegen Abend liegende, wegen der Nachmittags-Hitze, derselben zu viel hat; So sind auch diese beeden letztern Gegenden, nemlich Mitternacht und Abend wegen der, zwischen Auf- und Niedergang der Sonnen, von der mitternächtigen Seite hereinbrechenden rauhen und kalten Winde und Sturm-Wetter sowohl den Bäumen selbsten, als deren Früchten und Blüthen höchst nachtheilig. Der Boden oder das Erdreich zu einem Baum-Garten soll mittelmäßig, hübsch schwartz, mürbe und fett, also weder zu starck, noch zu sandig, weder zu kalt noch zu hitzig, auch sonsten nicht zu hoch oder zu niedrig gelegen seyn: Denn wo der Boden leimig, sandig, steinig, sauer, kalt, sumpfig ꝛc. da kan kein Baum recht wachsen und fortkommen, viel weniger in die Länge dauren, sonderlich wenn er tiefe Wurtzeln schlägt und unten bald Stein-Felsen findet. Bey gantz neuer Anlage eines solchen Gartens und der Erwählung eines bequemen Platzes hierzu, ist der Grund vorher eine halbe Klaffter tieff aufzugraben, damit man seine Beschaffenheit eigentlich erfahren möge, indeme manchmal ein Grund von aussenher gute Anzeigung giebt, welcher aber kaum einer Spannen-tief währet, und hernach untenher ein leimiger, sandiger, steinigter oder nasser und morastiger Grund folget. Daher ein Baum, wenn dessen Hertz-Keim todten Kies oder sonst zum Theil hartes unfruchtbares Erdreich erreichet, entweder gantz moßicht wird und verbuttet, oder der Kern wird in solchem schwartz, und wenn er schon blühet, ist doch der Safft daher nicht kräfftig gute Früchte zu treiben, er schiebet keinen rechten Jahr-Schoß, sondern nur Laub-Knospen und kurtze Knötlein, und nimmt folglich mehr ab als zu, bis er endlich gar eingehet. Ist nun, wie öffters geschiehet, der Boden nicht nach Verlangen, so kan ihm dennoch durch Fleiß und Arbeit solchergestalt geholffen werden

Man

[m]an lässet die Gruben, oder Löcher, wor[i]n die Wildlinge oder Pfropff-Stämme zu [st]ehen kommen sollen, desto weiter und tie[fe]r ausgraben und vermischt den ausgegrabe[n]en Grund mit guter trächtiger Erde und [be]ständiger Düngung. Einen starcken lei[m]igten Boden muß man durch Sand, und [ei]nen sandigen durch Leim verbessern und tem[p]eriren. Sonst ist ein leimichter Grund den [O]bst-Bäumen allezeit bequemer und erspriess[li]cher, als ein sandiger, wann er nur nicht [g]ar zu hart, und dergestalt zähe ist, daß er [b]ey dürrem Wetter so fest als ein Stein wird, [a]ls welcher gantz und gar nichts taugt. Ein [g]ar zu steiniger Grund muß erstlich von sei[n]en Steinen gesäubert, und die Gruben oder [B]aum-Löcher mit besserer Erde angefüllet; [e]in nasser morastiger Boden aber, welcher der [a]llerschlimmste und schädlichste vor einen [B]aum-Garten ist, kan von seiner übrigen [F]euchtigkeit, durch Gräben, worinn sich das [v]erderbliche Wasser sammlet, befreyet wer[de]n; hat man Platz, Canäle oder breite [W]asser-Gräben, um, oder in einem solchen [G]arten zu führen, so hat man doppelten Nu[tze]n davon: Dann 1 kan der vorher wässerig [ge]legene Baum-Garten, wann dessen Terrain [m]it dem aus den Canälen gegrabenen und [ausge]führten Erdreich erhöhet worden, weit [fru]chtbarer, mithin auch der Nutzen davon [u]m ein ansehnliches vermehret werden; und [2] müssen sich die darauf verwandten Un[ko]sten, ausser erst besagtem grossen Nutzen, [du]rch die Fischerey in denen Canälen verin[te]ressiren. Zu geschweigen, was ein- oder [m]ehrere in einem Garten wohlangebrachte [C]anäle demselben vor ein angenehmes und [lust]iges Ansehen machen, und wie commode [bey] einfallender grosser Hitze und Dürre die [no]thleidenden Bäume daraus erquicket werden [kö]nnen, auch was man noch von denen um [di]e Canäle herum gepflantzten Band-Weiden, [w]elche von denen Gärtnern, Böttichern, Korb[m]achern rc. sehr gesucht werden, vor einen [G]ewinn a parte zu hoffen habe. Was die [G]rösse eines Baum-Gartens anbelanget, muß [m]an sich nach der Gelegenheit des Platzes [ri]chten: Das ist gewiß, daß derselbe, wo [m]an Raum darzu hat, zu hochstämmigen [O]bst-Bäumen nicht leicht zu groß seyn kan, [in]dem er seine Stelle reichlich verzinset, und [da]s Obst, wo etwan grosse Städte oder aber [e]in Schiffreiches Wasser in der Nähe ist, vor [ba]ar Geld, zum Theil frisch und zum Theil [ge]treuget, verkauffet werden kan. Ausser die[se]m aber kan man auch die Haushaltung da[m]it versorgen, einen Cidre oder Apffel- und [B]irn-Most, Eßig und Brantewein daraus [m]achen, theils dörren oder treugen, und die [an]dere Kost im Hause dabey ersparen. Wo [ab]er der Platz zum Baum-Garten zu eng [w]äre, so können Obst-Bäume von grosser Gat[tu]ng, die sich gern weit ausbreiten, wie das [K]ern-Obst zu thun pfleget, nicht wohl Platz [da]rinnen finden, sondern man muß sich sol[ch]er Bäume bedienen, die mit ihren Aesten [de]n wenigsten Platz einnehmen, und sich folg-lich an enge und kleine Plätze besser schicken, unter welchen die Stein-Obst-Bäume darzu dienen, vor welchen aber noch mehr die so-genannten Zwerg-Bäume von Kern-Obst, deren allzeit vier bis fünff an stat eines hoch-stämmigen Baumes können gepflantzet wer-den, billig den Vorzug haben.

Baum-Gärtner, dessen Pflicht und Schuldigkeit siehe unter dem Wort Gärt-ner.

Baum-Gebrechen oder **Baum-Kranck-heiten** sind solche Schäden oder Mängel welche entweder die Wurtzel oder den Stamm, oder die Aeste eines Baumes anfallen. Die Wurtzel wird schadhafft, wenn sie zu feucht oder zu trocken, auch wenn der Grund zu dürre und unkräfftig, oder zu geil und fett ist, (in welchem Fall die Blätter des Baumes vor der Zeit gelb werden, welches einige die Gelbsucht der Bäume nennen, die am besten zu curiren ist, wenn man die geile und fette Erde mit dürrer und geringerer untermenget) oder sie wird von Würmern und anderm Ungezieffer angegriffen, die man durch Laug-Asche, Urin und gepulverten Schwefel vertreiben kan. Der Stamm bekommt die Faule, welche sich an der Rinde zeigt, und mit Kälber-Blut und Küh-Mist im abnehmenden Mond auf den Schaden gestrichen, oder mit spitzigem Wegerich in Eßig gesotten, und dem Baum umgeschlagen, geheilet werden kan: Die Schwindsucht, welche in dem Abstehen und Magre der Bäume bestehet, und durch guten alten Dünger sich vertreiben läßt: Den Brand, so die Rinde am Baume verzehret und von unten bis oben schwartz machet; deme am besten durchs Schrepffen, Verbesserung des Erdreichs, worinnen der Baum stehet, und durch eine gute Brand-Salbe zu helffen: Den Aussatz, Grind oder Raudigkeit, ingleichen den Schurff der Bäume, so von allzuhäufigem Moos, und andern äusserlichen Zufällen entstehet, und mit Abschabung oder subtiler Abziehung der äussern groben und abgestorbenen Rinde vertrieben werden kan; wodurch auch das Moos wegzubringen: Den Wurm, von einigen auch der Borck-Wurm genannt, welcher in denen Obst-Bäumen entweder Alters halber, oder wenn sie hart gestossen, geschlagen, oder auf andere Weise verletzet werden, entstehet, da die Rinde sich von dem Baum ablöset, und, nach Ausfliessung des besten Nahrungs-Safftes, Würmer darinnen wachsen; wird mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Mist und Menschen-Harn vermischt, und den Schaden oder die Wurtzel damit begossen, wieder vertrieben. Der Krebs ist ein innerlicher Zustand, der dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die benöthigten Kräffte völlig entziehet, und äusserlich daran erkannt wird, wenn die Rinde hin und wieder Puckeln auswirfft, und schwartze Flecken bekommt, welche immer weiter und weiter um sich fressen, bis die Rinde endlich aufreißt, und an allen Aesten zu verdorren anfän-

anfänget. Dieses Uibel wird am besten durch den Schnitt geheilet, welcher mit einer guten Baum-Salbe verbunden, und vor Regen und Nässe bewahret werden muß. Die Aeste letztens betreffend, so sind dieselben ausser denen mit dem Stamme ihnen gemein seyenden Gebrechen, noch verschiedenen Zufällen unterworffen, unter denen der hauptsächlichste ist, wann der Baum derer Aeste zu viel hat, die den Früchten die Nahrung entziehen, daß solche entweder nicht zur gebührenden Grösse, oder auch nicht zur rechten Zeitigung gelangen mögen, in welchem Fall das Beschneiden das sicherste und beste Mittel seyn wird. Andere Mängel, so denen Bäumen, ausser denen vorbeschriebenen zustossen möchten, müssen nach Beschaffenheit derer dabey vorfallenden Umstände curiret werden. Conf. hierbey den Artic. Aderlassen der Bäume.

Baum-Hacker, Baum-Häcklein oder **Baum-Heckel**, siehe Specht.

Baum-Hebe, ist ein Werck-Zeug, wormit ein grosser Baum, Bau-Stamm und dergleichen bequem und ohne grosse Mühe auf einen Wagen geladen, und wieder von demselben herunter geschafft werden kan. Es bestehet diese Baum-Hebe Tab. I fig. 8 in einem vier Ellen langen, sieben Zoll breiten und sechs Zoll starcken viereckigt gehauenen Stücke Holtz a, b, worzu das Rüsterne am besten ist, oben hat es einen halb-elligten Kopff und unten einen Fuß von gleicher Höhe, ist an ieder breiten Seite, nach Ausweis der Figur mit vielen Löchern durchbohret, an den schmalen Seiten aber mit einem dritthalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehoren zwey eiserne mit einer Kette zusammen gehängte Steck-Nagel c, deren ieder sammt dem Kopff vierzehen Zoll lang ist. Diese Steck-Nagel werden in die Löcher der Seule in solcher Höhe gesteckt, als es nöthig ist, hierauf die um den Lade-Baum oder Bau-Stamm geschleiffte Kette, an dem eisernen Haken d des Hebe-Baums fest gemacht; Dieser aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hakens befindlichen Kerben e auf die Nagel geleget, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey iedem Ruck aber ein Nagel fortgesteckt, wordurch der Baum in kurtzer Zeit auf den Wagen gebracht werden kan.

Baumkantig, wird ein Holtz oder Stamm genennet, wenn es nicht an allen Seiten nach dem Winckel glatt beschlagen, sondern hier und da noch etwas Rundung von dem Baume, wie er gewachsen, behalten; In dieser Bedeutung wird auch von einem Bau-Stamme gesaget, er sey nicht vollkantig, wenn nemlich seine Seiten nicht scharffe Ecken haben.

Baum-Kranckheiten, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Künste, sind gewisse von curieusen Garten-Liebhabern ersonnene Mittel, die Natur der Bäume und Früchte zu verbessern, und auf mancherley Weise an Gestalt, Farbe, Geruch und Geschmack zu verändern. Die beste Kunst ist unstreitig das Oculiren wordurch man die Früchte nicht nur verbessern, sondern auch vergrössern kan. Denen Aepffeln eine schöne Farbe zu geben, soll man die Bäume um die Wurtzeln aufgraben und warm Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen hinein giessen, welches denen Aepffeln durch den aufsteigenden Safft eine feine Röthe beybringen soll. Etliche pflegen auch die abgeschnittene Reiser bey dem Aussetzen in frisch Hecht-Blut zu tuncken; oder auch so wohl die Aepffel- als die Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme zu pfropffen. Folgendes Kunst-Stücke aber soll den Vorzug vor andern haben, da man nemlich ein Apffel-Reiß von schöner Art nimmt, und auf ein junges Bäumlein setzt; wenn nun solches bekommt, so soll man wieder von einer andern Art, oben auf das im vorigen Jahr gesetzte Reiß pfropffen, und dann auf dieses im dritten Jahr noch von einer andern Art. Ein auf solche Weise gepflantzter Baum wird an Farben schön gemengte Aepffel tragen. Denen Früchten einen angenehmen Geruch zu wege zu bringen, soll man die Zweige, gleich wenn man sie pfropffen will, mit einem wohlriechenden Saffte bestreichen, oder sie zuvor in ein wohlriechendes Wasser legen. Limonien-Zweige aber pfleget man in Zimmet-Oel einzuweichen. Denen Pflaumen kan man einen Bisams-Geruch beybringen, wenn man die Zweige kurtz zuvor, ehe man sie aussetzet, in Bisam eintuncket. Wann man dem Obst einen anmuthigen Geschmack geben will, so soll man in den Baum mit einem Bohrer ein Loch machen, bis mitten auf den Kern, und zwar, daß das Loch etwas abwerts gehe, dahinein soll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet schütten, alsdann das Loch mit einem Zapffen, der aus eben desselben Baumes frischem Holtze gemacht worden, zustopffen, und es auswendig wohl mit Peltz-Wachse verstreichen. Allein es muß im Mertz, wenn der Safft anfänget aufzusteigen, geschehen. Wann sonst ein Baum saures Obst bringet, bohret man eine Spann oberhalb der Wurtzel, etwas unter sich ein Loch, und füllet dasselbe mit Honig-Seim, das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von frischem Holtze eben desselben Baumes zugemachet werden. Man könte allhier noch vielerley Künste, als: Kirschen, Pflaumen und ander Stein-Obst ohne Kern und Steine zu zeugen; Nüsse ohne Schalen; und Pfirsiche zu erzielen, die an stat des Kerns inwendig eine Nuß haben; Schrifft auf Pfirsiche und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen; Vielerley Obst auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben an einem Kirsch-Baum zu pflantzen, und dergleichen Künste mehr beyfügen: Alleine weil sie zum Theil ungewiß, zum Theil aber unnützlich sind, und viele von solchen Künsten die Probe nicht halten, so übergehet man dieselben lieber mit Stillschweigen. Conf. Künners neu erfundene Bau-Kunst zu leben

n Baum-Gebäuden, ed. 1716, it. nie erhörte underbare Garten-Lust, Hamb. 1710. fol. Agricolæ Wahrheit und Beständigkeit der Universal-Vermehrung aller Bäume.

Baum-Laub, siehe Laub.

Baum-Laus, ist ein kleines Ungeziefer, welches sich an die jungen Schößer und Zweige erer Bäume und Pflantzen hauffenweise hänet, und dieselben verderben machet. Man indet welche, die schwartz sind, iedoch sind ie grünen die gemeinsten und bekanntesten. Sie kommen im Frühling zum Vorschein, haben auf ieglicher Seite drey Füsse, nd am Kopffe, welcher sehr klein und mit wey rothen und braunen Augen versehen ist, wey ziemlich lange Hörner, und bekommen achgehends auf dem Rücken Flügel. Die Blätter, worunter sie sich verbergen, falten ch zum zusammen, und dienen ihnen zu leicher Zeit, so wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die auhe Lufft und andere ihnen verdrüßlich fallende Witterung. Die Feinde dieser Baum-Läuse sind die Ameisen, welche hauffenweise auf sie los gehen, ihre Nester verstören, nd die Baum-Läuse selbst niedermachen. Man kan sie vertreiben, wann man verschiedener Orten in dem Garten Raucke oder Rückette pflantzet, und die Oerter, wo sich eses Ungeziefer aufhält, mit starckem Wein-Eßig, welcher mit Bilsen-Safft vermischt seyn muß, brav besprenget. Man an auch noch über dieses die Aeste, daran e sich gehencket, mit ungelöschtem Kalch eiben.

Baum-Leiter, ist eine aus zehen, zwölff der wohl mehr Sprossen bestehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberst vermittelst nes eisernen Boltzens zwey andere mit zwey is drey höltzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergestalt befestiget, daß sie ch beyde um den oben durchgeschobenen Nagel bewegen lassen. Diese letzten sind unten n den Enden, womit sie auf dem Boden stehen, zugespitzet oder wohl gar mit Eisen beschlagt, daß sie nicht fortrücken, weil sie leichsam Stützen abgeben, um die Leiter in das erne überall nach Gefallen aufstellen zu können, ohne daß man dieselbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aesten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch m so viel gewisser darauf stehet.

Baum-Löcher, sind ohngefehr drey Schuh eite und drey Schuh tieffe, bey üblem und chlechtem Boden aber wohl so viel Ellen groß bereitete Gruben, welche vor Winters, ehe och der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemachet werden, wohin man sogleich oder erst olgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule setzen will. Die ausgegrabene schlechte Erde wird auf die Seite geschafft, und hingegen die Lücken mit den alten Rasen, Gassen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holtz nd ausgepreßten Obst-Traben, wo man solche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, iedoch, sonderlich im letzten all, nicht völlig, sondern nur ohngefehr dritthalb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte sich in das noch etwas offene Loch setzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen könne. In diese Löcher werden nachmals, wie erstgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling gesetzet, und der noch ledige Raum an solchen dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllet.

Baum-Marder, siehe Marder.

Baum-Meissel, oder Schrot-Eisen, ist ein eisernes Garten-Instrument, welches oben breit und scharf ist, oder aber zur rechten und lincken Seite scharffe Hacken hat, ie einen länger als der andere, auch etwas umgekrümmet. Dieses Eisen ist auf einem langen höltzernen Stiel fest gemachet, um damit die Wasser-Schößlein und andere unnütze Aeste auf allerley Art abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Mooß, ist eine kleine Pflantze oder Auswuchs, welcher in den Spalten und auf den Rinden der mehresten Wald-Bäume, als Eichen, Bircken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, sowohl, als auch denen Obst-Bäumen wächset. Es hat weisse, weiche, gantz klein und subtil gekerbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Kranckheiten derer Bäume mit gezählet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obst-Bäumen sonderlich nach einem Regen, da der Mooß noch feuchte ist, und im Zunehmen des Monden mit einer Scharre an einer Stange, doch daß die rauhe Rinde nicht Schaden leide, abzukratzen, oder auch nur mit einem groben wöllenen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Mooß an den Bäumen leiden kan, so gut kan man solchen bey Ausmaurung der gegrabenen Brunnen, nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch sonsten als eine Artzney gebrauchen, davon weiter unten im Art. Mooß, Erwähnung geschiehet. Einige halten es auf gewisse Maße vor schädlich, das Mooß an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzuschaben, weil dadurch die Bäume auf solcher Seite ihre Bedeckung verlieren, und also der Frost, Glatt-Eiß, und kalte Winde, so meistens von Norden her entstehen, dieselben alsdann schadhafft machen, oder gar verderben würden, und hätte GOtt und die Natur die Bäume nicht umsonst gegen die kalte Mitternacht-Seite mit Mooß verwahret, als welches zu ihrer Erhaltung und besserm Wachsthum gereichet. Andere aber setzen entgegen: Der Mooß verwahrete zwar den Stamm etwas vor dem Frost, wenn sich aber Eiß daran hienge, so erkälte es auch den Baum desto mehr, absonderlich aber den Ort, wo es ausgewachsen ist, dahero es keines weges zu hegen, sondern vielmehr zu vertilgen seye. Die Nord-Seiten derer Bäume sind mit dem Moose am stärckesten bewachsen, dahero kan ein Reisender, der sich in einem Walde verirret, in Ermanglung eines Compasses leicht die vier Welt-Gegenden, und sich dadurch wieder zu rechte finden. Der Baum-Mooß hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indeme er trock-

er trocknende und zusammen ziehende Krafft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, ingleichen das Nasen-Bluten und Erbrechen stillet, unter die Mund-Wasser genommen die wacklende Zähne befestiget; in Laugen gesotten, und den Kopff damit gewaschen, machet er ein schönes Haar. Der lange Baum-Moos wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. Siehe Moos.

Baum-Mumie, siehe Baum-Salbe.

Baum-Oel, wird das aus den reiffen Oliven gepreßte Oel genennet, welches meistentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich in grossen Pipen und Fässern zu uns gebracht wird. Unter allem Baum-Oel hält man das Lissabonische, und das Italiänische, welches um den Lago di Garda herumwächset, und dahero bey uns das Gard-seer Oel genennet wird, vor das beste, weil es schön rein und süß von Geschmack ist. Das Auspressen des Oels aus denen Oliven geschiehet in obgedachten Ländern, wo die Oel-Bäume häufig zu finden, gemeiniglich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und fast schwartz zu werden beginnen. Diese Oliven brechen sie des Morgens früh, wenns schön Wetter ist, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht auspressen kan; so bald sie abgenommen, werden sie auf geflochtenen Hurden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf schütten sie solche in die Presse, welche auf einem gepflasterten und etwas abhängigen Estrich stehet, damit das ausgepreßte Oel in denen darin gemachten kleinen Gängen desto besser ablauffen möge. Der Ort selbst, wo man das Oel presset, muß warm seyn, damit das Oel in der Wärme desto besser fliesse und nicht bald erkalte; so werden auch alle Instrumente, und sonderlich die Oel-Presse sauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in währender Arbeit an nichts gehindert werde. Wann nun alles fertig, so werden die Oliven, in saubern von frischen Weiden geflochtenen Körben, nach der Oel-Presse getragen, und daselbst gepresset. Etliche Oel-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füssen, und geben vor, daß das solcher gestalt ausgetretene Oel viel besser, lauterer und wohl geschmackter, als das ausgepreßte sey; Weil aber das Treten viel langsamer denn das Pressen, als ist dieses auch mehr im Gebrauch. Der erste Druck, welcher mit der Presse geschiehet, giebet allezeit das beste und klärste Oel, dahero man solches auch gleich besonders fasset, und Jungfern-Oel nennet; Der andere Druck ist schon etwas schlechter von Geschmack, wird auch besonders aufgefasset, und dieses Oel vielfältig zum Salben gebrauchet: Der dritte Druck, als der schlechteste, giebt das Oel, so man in den Lampen brennet. So bald das ausgepreßte Oel eine Zeit lang in den Fässern gestanden, so schüttet man solches in andere Gefässe, weil das Oel die Art an sich hat, daß, ie mehr es beweget und durchlüfftet wird, ie klärer und lauterer es auch wird. Die neuen Oel-Fässer werden allezeit wohl gevicht, und gut mit Hartz versehen, die alten aber nur mit Laugen sauber ausgewaschen, und wird in solche nach etwan dreyßig Tagen, wann sich die Oel-Drüsen oder das grobe und unreine schon gesetzet, das Oel eingegossen, hierauf in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Oel über den Drüsen gestanden) etwas geröstet Saltz darunter gethan; Denn solches schmeltzet das gestandene Oel, und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rantzig oder garstig werde, so nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Saltz und Anis darunter, und wirffts zusammen in die Oel-Tonne. Trüb oder unsauber Baum-Oel wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttet auch wohl siedend-heiß Wasser in die Oel-Tonnen. Zu stinckendem Oel nimmt man die Brosamen von Gersten-Brot mischet Saltz darunter, und wirfft es in das Oel-Faß: Item, gebeitzte Stein-Klee-Blüthe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein stösset, und in das Oel-Faß thut. Wenn das Oel verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Oel auf ein frisches Faß abstecken. Ein wohlriechendes Oel machet man auch aus dem sogenannten Jungfern-Oel, in welches gestossene Lorbeeren, Violen-Wurtzeln und andere dergleichen wohlriechende Materialien samt klein gestossenem Saltz geworffen werden, dieses stellet man alsdenn ein viertzehen Tage an die Sonne, oder lässet es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen und seiget es endlich durch. Das Baum-Oel wird in Apothecken zu ungemein vielen Artzneyen, und in der Küche durchgehends zu Sallaten und an stat der Butter an verschiedenen Speisen, Fische und Backwerck, zum Rösten und Braten, auch zum Mariniren und sonsten gar wohl gebraucht. Das Oel, welches in der Tonne oben auf ist, wird vor besser gehalten als das, so in der Mitte, oder auf dem Boden ist. Uiberhaupt aber ist dasjenige Oel das beste, so schöne klar und von grüner oder weisser Farbe und ohne einigen Geruch ist.

Baum-Oel-Ständer, ist ein von verzinntem Blech, oder aber gantz von Zinne verfertigtes tieffes und weites viereckigtes oder rundes Behältniß und Gefässe mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Oel in der Küche oder Speise-Kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem da heraus schöpffen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes weit kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Oel-Mäßlein genennet.

Baum-Pfahl, ist ein meist fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erforderten Dauerhafftigkeit willen, gemeiniglich von Eichen oder, wo sie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit und bessern Ansehens willen, auf einer Säge-Müh-

le ge-

le geschnitten, oder, welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde stecken, und solchen dergestalt daran mit Bast befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, siehe Aufbinden. Die Länge und Stärcke dieser Pfähle muß man nach der Grösse der Bäume reguliren; das Holtz darzu aber den Winter über, ehe der Safft wieder in die Bäume tritt, jederzeit im vollen Monden schlagen lassen: Denn also dauren sie am besten. Solche Pfähle sollen mit den jungen Bäumen zugleich gesetzet werden, oder wo dieses ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten Pfahl-Eisen alsdenn vorgearbeitet werden, damit nicht so leicht die Wurtzeln von gedachten Bäumen Schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder **Flöten** nennen die Gärtner, wenn sie von einem schönen Pomerantzen- oder Citronen-Baum, wovon sie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, dessen Rinde ringsumher subtil in Gestalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Ast nicht berühret werde) abschneiden, alsdenn den Ort, wo die Rinde weggenommen ist, mit Spick-Oel bestreichen und denselben mit frischem Schweins-Leder bewickeln; wenn solches geschehen, denselben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächsen zugerichteten Erde angefüllten Spalt-Topf ziehen, fleißig begiessen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort stellen, und weil der Zweig in kurtzer Zeit Wurtzeln geschlagen hat, hernachmahls abschneiden, und anders wohin versetzen.

Baum-Reiter, wird eine Art Spechte genennet, siehe Specht.

Baum-Rinde, ist der äusserste Theil eines Baumes, welcher demselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen: Als die von Eichen, Aspen, Fichten, dienen denen Roth-Gerbern oder Lederern zur Gerber-Lohe, die von Ellern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauern und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, höltzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider Regen gebraucht. Siehe Rinden-Schälen.

Baum-Rutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet. Siehe Katze.

Baum-Säge, gehöret unter die Garten-Instrumente, und ist eine gute stählerne Säge, welche mit einem eintzigen höltzernen Stiel oder Hand-Griff, und einem eisernen Bügel über dem Säge-Blat versehen ist. Je niedriger dieser Bügel ist, ie besser läßt sich damit zwischen denen Aesten und Zweigen sägen. Das Blat dieser Säge soll etwas weit geschrenckt seyn, damit der Schnitt nicht so enge werde und folglich der Baum im Schneiden dieselbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingerissen und der Baum schadhafft werden kan.

Baum-Salbe, ist ein gewisses äusserliches, aus allerhand Speciebus zusammengesetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurtzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aesten beschädiget werden, curiret und wieder zurechte gebracht werden. Man hat auch eine Baum-Salbe, so man Baum-Mumie oder die vegetabilische Mumie nennet. Es ist solches eine Salbe, wodurch man das Wachsthum der Pflantzen, so wohl die Erzeugung als Vermehrung befördert. Agricola hat davon unterschiedliche Compositiones. Sie wird aber in die edle und gemeine Garten-Mumie unterschieden. Zu jener durchsiebet man ein Viertel-Pfund pulverisirtes Gummi Copal, vermischet es unter ein und ein halb Pfund Venetianischen Terpentin, wenn selbiger vorher in einem irdenen Gefässe auf dem Feuer gelinde zerlassen worden. Hierauf setzt man alles wieder über ein gelindes Feuer, rühret es mit einem Holtze beständig um, und vermehret nach und nach die Hitze, lässet solchergestalt die Massam so lange ausdämpffen, bis sie dicke werde. Es muß alles in freyer Lufft geschehen, weil diese Massa sich leicht entzündet und über dem gut ist, wenn der Terpentin auch anbrennet, nur muß er immer wieder und zwar durch Benehmung der Lufft ausgelöschet werden, wie man denn diejenige Feuer-Flamme, welche von Fett und Hartz entstehet, überhaupt nicht mit Wasser, sondern mit nassen Lappen, oder Erde oder sonst einem Mittel, wodurch ihr die Lufft genommen wird, löschen muß. Was die gemeine Garten-Mumie anbelanget, so wird selbige auf gleiche Weise aus ein und ein halb Pfund gemeinen Terpentin und gemeinem Pech 2 Pfund gemachet. Sonst aber wird eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerstossene Bäume also zubereitet: Man nimmt Wachs, und zwar dessen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, frische ungesaltzene Butter, frisches Hirsch- (oder in Ermangelung desselben Schaf-) Inschlitt, eines geschnittenen Eber-Schweines Schmaltz und Hartz ana. (das ist: eines so viel als des andern) Honig, Wall-Wurtz- und Ebisch-Wurtzel-Safft, halb so viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Oel, wie auch Terpentin gethan, lässet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden, rühret es mit einem Höltzlein wohl durch einander, streichet es hernach durch ein hären Tuch, und wenn es erkaltet ist, so kan man es in einer Schweins-Blasen, oder irdenem Geschirr zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äusserliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahrensten Gärtnern recommendiret: Man nimmt nemlich 1 Pfund weissen Weyrauch, 1 Viertel Pfund Mirobolani Citrini, vor 2 Groschen Schwefel, und eine Hand voll Saltz; stösset iedes besonders gantz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach ferner drey Pfund Wachs, zwey Pfund Gloriet,

ein

ein Pfund rindern Inschlitt und ein viertel Pfund Honig, läßt diese vier Stücke zusammen auf einer Glut in einem glasirten Topffe wohl zergehen, rühret folglich ein iegliches Pulver besonders in die unter einander zerlassene Materie; läßt es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rührt es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an dem Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann solches geschehen, nimmt man den Topff vom Feuer, und läßt solchen so lange stehen, bis sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschirr, und läßt es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pfropff-Reiser beschmieren, so darff man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Küh-Mist vermischt und durch wenigen Eßig oder Mist-Lake angefeuchtet, solches wohl unter einander gerühret und etwas Reh- oder Bär-Haare und Wasser vermischet, auf den schadhafften Ort des Baumes bey Zeiten geschlagen, und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste umwunden, so heilet der Schade auch gar fein darunter zusammen. Siehe Baum-Wachs.

Baum-Schaden, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Scheere, ist ein Garten-Instrument, wormit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet; es ist solche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange gesteckt und feste gemacht; an dem andern aber ist eine Schnur angebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen, und wann sie ihren Effect gethan, wieder nachlassen kan, da sie dann durch Hülfe einer stählernen Feder wieder aufspringet.

Baum-Schröpffen, siehe Schröpffen.

Baum-Schule, heisset derjenige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbarsten Bäume gantz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu angehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren sind vornemlich zweyerley Gattungen, so mit diesem Nahmen beleget werden, nemlich 1) die Stein- und Kern- oder kleine Schule; und 2) Die Pfropff- oder Peltz- oder grosse Baum-Schule.

1) Die Stein- und Kern-Schule, von den Frantzosen Pepiniere genannt, ist ein besonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Versetzen ausgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen etc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obst-Bäumen, als: Apffel- Birn- Castanien- Nuß- Quitten- Apricosen- Mispel- Pflaumen- Pfirsich- und andern Bäumen, welche am liebsten aus denen Kernen oder Steinen aufwachsen. Dergleichen Schulen können an einem abgesonderten Ort in einem Garten angeleget werden, welcher die Morgen- und Mittags-Sonne, aber keine grossen Bäume und Spaliere, die ihm solche benehmen könten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtischen Winde, die denen kleinen und zarten Pflänzgen sehr gefährlich sind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Vieh nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff darzu nicht sonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht schlecht und unfruchtbar, sondern wohl umgegraben, mürbe, und von allen Wurtzeln und anderm Unkraut gereiniget seyn, welches besser, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu starck gedünget wäre. Diese Schule muß in ordentliche Beete eingetheilet werden, und kan man die Länge derselben nach Belieben einrichten; doch dörffen sie nicht breiter seyn, als daß man von beeden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut desto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füssen darauf umsteigen dörffe, welches denenselben höchst schädlich wäre. Die Kerne, so man zu stecken willens, soll man nicht ins Maul nehmen, sauber austrocknen, und an einem temperirten Ort bis zur Saat-Zeit iede Art besonders aufheben, solche auch nachgehends im Beete nicht unter einander, sondern iede Sorte, sowohl von Kern- als Stein-Obst a parte, als Aepffel-Kerne besonders, Birn-Kerne besonders, Pfirsich-Kerne besonders, Kirsch-Kerne besonders etc. säen oder stecken. Die Kerne sollen so wohl wegen der Mäuse, die derselben immerhin etliche verzehren oder sonst verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dicke gesäet oder gestecket, und entweder mit einem hültzernen Rechen eingeharcket, oder aber mit darüber geworffener oder gesiebter Erde bedecket werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man sie zuvor im Wasser probiren, und diejenige, so gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber diese, welche oben schwimmen, als taub und unnützlich wegwerfen. Wenn hernach die gesteckten Kerne gar zu dicke aufgehen, muß man die geringsten fein behutsam ausziehen, damit die nächsten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemachet werden. Den Winter über müssen sie vor der Kälte mit Stroh, Tannen-Gras oder Bretern verwahret seyn, da sie dann zwar nicht überflüßig darunter aufwachsen können; es werden sich aber die Wurtzeln diese Zeit über dergestalt verstärcken, daß sie hernach bey ankommendem Frühling desto tapfferer über sich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im ersten Jahr nicht beschneiden, bis sie etwas grösser werden, nur wollen sie, wenn gar zu dürr Wetter einfällt, bisweilen gewässert seyn; im Anfang des Junii ist eine Nothwendigkeit, daß man die neu aufgegangenen Bäumlein, um solche so wohl vor der Sonnen-Hitze als vor dem

Ungeziefer zu beschirmen, mit frischem zarten Waldfarren=Kraut bedecke, welches man hernach im Winter zwischen die Reihen der Bäumlein eingraben und den Grund damit verbessern kan. Alles Stein=Obst, wie auch die Nüsse, werden Zeilweise vier Finger weit von einander und vier Finger tieff in die Erden gesteckt. Nun pflegen zwar theils an solchen Nüssen und Stein=Obst=Kernen die Spitzen unter sich, theils aber selbe über sich zu kehren. Alleine sie irren hierinnen beyderseits, denn man soll die mit einem Spitzlein versehene Kerne nach den Seiten, daß sich das Keimlein gerade entweder auf die rechte oder lincke Hand kehre, einlegen, und also wird weder die Wurtzel, noch das Stämmlein, welche beyde aus selbigen Spitzlein kommen, am Austreiben gehindert. Vom harten Stein=Obst, als Pfirsichen, Apricosen, Mandeln rc. soll man die Kerne vor dem Stecken nicht öffnen oder aufschlagen, sondern lieber drey oder vier Tage vorher einweichen, weilen denen offenen und aufgeschlagenen Kernen das Ungeziefer, Mäuse und Würme gefährlich sind. Was endlich die Zeit belanget, so wollen die meisten, daß dieses Säen oder Stecken am sichersten im September im alten Mond geschehe, da man ohne dis den Winter=Anbau im Felde zu verrichten beginnet; wiewohl andere lieber den Frühling so wohl wegen der Kälte, als auch wegen der Mäuse und anders Ungeziefers vorschlagen, welches demnach zu dem Belieben des Haus=Vaters gestellet, und nur dieses noch erinnert wird, daß sich die Pfirsichen= und Apricosen=Kerne auch, so bald die Frucht völlig reiff, mit derselben, wie sie vom Baume kommt, stecken lassen, da dann bey jedem Kern ein kleines Pfälgen in die Erde zu stossen, damit man beym Jäten dem Keim keinen Schaden zufüge; Die andere Gattung der **Baum=Schule**, nemlich die

2) **Pfropff= oder Peltz=Schule**, ist in einem Garten ein auf zwey Schuh tieff wohl umgegrabener, und mit einem entweder von Natur gutem, oder aber wohl und gut zugerichteten Boden versehener Platz, worein man die aus der Kern=Schule genommene Wildlinge, nachdeme sie in derselben ein bis anderthalb Jahre gestanden, entweder im Frühling oder im Herbst ohne Verzug ein= und so weit von einander setzet, daß die Wurtzeln sich nicht viel berühren und dadurch einander am Wachsthum hinderlich fallen können. Und dieses kan ebenmäßig mit Aesten von solchen Bäumen, welche leichtlich Wurzeln schlagen, als zum Exempel: mit Quitten, Feigen, Granaten, und andern dergleichen also vorgenommen werden. Diese solchergestalt versetzte Bäumlein muß man zum wenigsten dreymahl des Jahrs umhacken, fleißig um dieselbe das Unkraut ausjäten, in den ersten zwey Jahren bey dürrer und heisser Witterung, der Gebühr nach, begiessen, und jedoch nicht zu viel beschneiden. Nach beschehener Pfropffung, können sie sodann an diejenigen Orte, wo sie beständig verbleiben sollen, versetzet werden. Einige bedienen sich gar keiner Kern=Schule, sondern schaffen sich Wildlinge oder Wild=Stämme an, und setzen sie so gleich in ihre Pfropff=oder Peltz=Schulen, allwo sie selbige, wann sie eingewurzelt, zu pfropffen pflegen. Der Nutzen dieser Peltz= oder Pfropff=Schulen ist dreyerley: Denn erstlich hat man jederzeit Bäume im Vorrath, solche an der abgestorbenen, krancken oder sonsten nicht viel taugenden Stelle zu setzen: Zum andern entstehet unter der grossen Menge derer in der Kern=Schule befindlichen Pflantz=Bäumlein keine Unordnung, welche bey Ermangelung einer Pfropff=Schule, sonst nicht wohl zu vermeiden wäre; und drittens kan der Eigenthums=Herr den allenfalls nicht nöthig habenden Uiberfluß verkauffen, welches ihme die bereits daraus in seinen Garten verpflantzten Bäume gar leichte bezahlen wird: zu geschweigen der Früchte, so die annoch in der Schule stehende Bäume tragen, auch daß ein zweymahl=versetzter Baum weit schöner wächset, als wann er gleich aus der Kern=Schule in seine bleibliche Stelle versetzet wird. Endlich ist bey der Stein= und Kern= sowohl als bey der Peltz= oder Pfropff=Schule noch zu erinnern, daß der Gärtner bey seinen Pflantz= und gepfropfften Bäumlein, nach ihren Arten, gewisse kleine Numern=Pfähle stecken, und, sowohl zu seiner, als eines allenfalls sich angebenden Käuffers Nachricht ein ordentliches Register darüber halten solle. In denen Baum=Gärten sind die Baum=Schulen ein Mittel, davon immer Nutzen zu ziehen, da sonst die Obst=Nutzung manches Jahr ausfällt.

Baum=Schwamm, ist ein dichtes und gelb= oder braunes Gewächse, welches aus den alten Stöcken und Stämmen der Büchen, Eichen, Bircken, Fichten, Rüstern, weissen Pappel= und Nuß=Bäumen rc. hervor zu kommen pflegt. Dergleichen Schwämme werden in einer scharfen Salpeter=Laugen abgekocht, nachmahls getrocknet, und wohl geschlagen, da man sie dann zu Zunder gebrauchen kan. Der Schwamm vom Lerchen=Baum, in den Apothecken Agaricus oder Lerchen=Schwamm genannt, wird in das männliche und weibliche Geschlecht eingetheilet, davon jenes schwartz, dieses aber weiß, weich, leicht zerbrechlich, und im Munde zuerst süßlich, hernach aber bitter ist, und seinen Nutzen in der Artzney hat. Siehe Schwamm.

Baum=Stützen, erfordern diejenigen Obst=Bäume, deren Aeste durch die daran hängende Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erde biegen, und daher zu besorgen, sie möchten entweder durch die Winde abgerissen, oder durch die Schwere der Früchte abgedrücket werden. Man nimmt aber zu Stützen, nach Proportion der Bäume und Aeste, lange oder kurtze, starcke oder schwache Stangen, welche am besten oben zwieselicht oder Gabelförmig sind, damit die Aeste desto gewisser auf solchen Stützen ruhen können. Zwischen denen Aesten und Gabeln soll billig eine Unterlage von alten Hadern oder Stroh und dergleichen seyn, damit die Rinden der Aeste durch das Hin= und Herstossen der Winde nicht abgerieben und verletzet werden mögen. Dieses Stützen muß bey Zeiten geschehen, und nicht, bis

bis die Aeste sich schon abwerts gebogen, damit gewartet werden, inmassen alsdann selbige, wann man ihnen durch Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obst von den Bäumen, sollen auch die Baum=Stützen wieder ausgezogen oder weggethan, und sodann an einem trockenen Ort zu künfftigem weitern Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbrauchet werden.

Baum=Wachs, so auch Peltz= oder Pfropff=Wachs genennet wird, weil man es beym Pfropffen und zu Verstreichung der schadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne sowohl als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnen=Hitze nicht schmeltze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leichte abfalle, mithin also mit besonderm Fleiß verfertiget werden. Zum gemeinen Baum= oder Pfropff=Wachs nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weisses Hartz, und drey Viertel Pfund Terpentin; zerlässet dasselbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleissig durch einander, darnach schüttet man dessen ein wenig in kaltes Wasser, und arbeitet es starck mit saubern Händen. Ist es zu hart, so muß man demselbigen mit mehrerm Terpentin zu Hülffe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weisses Hartz, oder, da dieses letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn dasselbe hält insonderheit das Regen=Wasser wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, massen solches sowohl denen Stämmen als Schossen sehr schädlich ist, absonderlich aber an denen Mispel=Bäumen, die zu Zeiten gar darvon verderben. Wann man in diese Composition etwas leinenes eintaucht, und nach der Grösse des Schadens an einem Baum iedesmahl ein proportionirtes Stücklein abschneidet, so kan man viel von diesem Pfropff=Wachse ersparen. Es kan auch dergleichen Wachs=Leinewand zu Bedeckung der Pfropff=Spalten im Stamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropff=Reiß solchergestalt vor Wasser=Schaden verwahret werden. Vor allen andern **Baum= und Pfropff=Wachsen**, wird folgendes denen Garten=Liebhabern sehr recommendiret. Rec. Wachs 1 Pfund, Terpentin 1 Pfund, Schiff=Pech 1 Pfund, ungesaltzene Butter 1 Untze, Vogel=Leim 2 Untzen, Myrrhen und Weyrauch iedes 1 Quintlein, Schwefel eine halbe Untze; Dieses alles lässet man zergehen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapffen davon. Je älter dieses Wachs wird, ie besser ist es, und dauret dasselbe wohl ins zwantzigste Jahr. Dieses Wachs, wenn man einen Baum=Schaden einmahl recht damit bestrichen, wird nicht abweichen oder herab fallen, auch keine Nässe noch Lufft darzu lassen, bis daß die junge Rinde den völligen Schaden überwimmert hat, also daß es auch vor eine gute Baum=Salbe zu gebrauchen ist.

Baum=Wantze, ist ein fliegendes und schädliches Ungezieffer in einem Garten, welches die Rosen=Knöpffe frisset, und andere Blumen und Blüthen verderbet. Die Baum=Wantzen stincken so arg, als die gemeinen Wantzen, und können durch Wein=Eßig vertrieben werden, als worvon sie sterben, wann nur die Pflantzen, worauf sie kommen, damit besprenget sind.

Baum=Wolle, ist ein Gewächse des nächstfolgenden beschriebenen Baumes, womit ein grosser Handel getrieben wird, so daß allein der Sinesische Kayser davon 250000 Ducaten jährlich Einkommen geniessen soll. Wir unsers Orts bekommen sie meistens aus Italien, Cypern und der Levante. Sie wird häufig in Faden gesponnen, und zu Barchet, Catonen, verarbeitet, nicht weniger auch zum Verstricken und anderer Geräthschafft verbrauchet. Auch bedienet man sich derselben, in einige Kleider zwischen das Futter zu legen, damit solche dadurch pausicht werden, und auch wärmer halten. Ingleichen schreibt man ihr die Tugend zu, daß sie zu Pulver verbrannt, und sodenn in die Wunden gestreuet, das Blut stille.

Baum=Wollen=Baum, ist ein ausländisches Gewächse, dessen es verschiedene Arten in Ost= und West=Indien, in Africa, Cypern, Candia, Maltha und Apulien giebt. Der gemeinste Baum=Wollen=Baum, so in denen ietzterwähnten Provintzien wächset, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, ist mehr eine Staude, als ein Baum zu nennen, indem er selten über drey bis vier Fuß hoch wächset, hat breite und in drey Theile gespaltene Blätter, wie die Weinblätter, so aber kleiner und weißlichter sind. Die Blüthe hat die Gestalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfärbig ist. Die Frucht, worzu aber dieses Gewächse nicht leicht bey uns gelanget, ist platt, breit und haaricht, in Gestalt einer grossen Nuß, und inwendig in drey oder vier Quartiere abgetheilet. Wenn dieselbe recht zeitig, so springet sie von sich selbsten auf, und zeiget uns die schöne weisse und zarte Wolle, welche so dicht und harte beysammen ist, daß in einem ieden Quartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum=Wolle ist, und einer menschlichen Hand unmöglich fället, solches, wie gerne man auch wolte, wieder in ein so kleines Gebäude, wie es vorhin gewesen, zusammen zu bringen. In dieser Wolle lieget der Saamen verborgen und eingewickelt, welcher länglicht ist, und fast denen Cubeben gleichet. Derselbe wird im Herbst gesäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein= oder Küh=Mist=Wasser eingeweichet werden, und will beständig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, siehe **Bauer**.

Baur, siehe **Vogelbaur**.

Bauren=Senff, ist ein Blumen=Gewächse, dessen man so vielerley verschiedene Gattungen hat, daß Tabernæmontanus derselben zu seiner Zeit neunzehen, Caspar Bauhinus aber bis viertzig gezählet. In denen Gärten wird gebauet, der geschirmte Cretische Bauren=Senff

Senff, der grosse Cretische Bauren-Senff mit weissen Blumen, und der Bauren-Senff mit Levcojen-Blättern, welche stets grün bleiben, und im Julio und Augusto blühen. Ihr Saame ist am Geschmack so scharf wie ein Senf, daher auch die Pflantze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derselbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreissung der Stöcke geschehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müssen deshalber auf den Winter beygesetzet werden. Des Ungarischen Bauren-Senffs, sind dreyerley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-Farb im Junio hervor kommen, und den gantzen Sommer über bleiben, bis sie der Reif vertreibet. Sie werden im April in Beetlein gesäet und besaamen sich hernach selbst, oder durch Zerreissung der Stöcke, ingleichen durchs Absdugeln vermehret. Diese Pflantzen stehen am liebsten in fettem Erdreich, und haben fast die Eigenschaften des ordentlichen und gemeinen Senfs, oder auch der Garten-Kresse, und werden unter die Gegen-Gifte gebraucht.

Bech, s. Pech.

Becher, wird die Art eines Trinck-Geschirrs genennet, welches die Form eines abgeschnittenen Kegels, oder eines seiner Spitze beraubten Coni führet.

Becken, heisset ein iedes geraumes und mit einem Rand etwas vertieftes Geschirr, welches nach seinem mannigfaltigen Gebrauch, auch von unterschiedener Materie gemacht wird, und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da ist Tauf- Barbier- Hand- oder Wasch-Becken u. s. f.

Becker, ist eine Person, so mit allerhand Mehl-Teig von unterschiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Rocken und Weitzen, dergestalt umzugehen weiß, daß er daraus eine schmackhafte und gesunde Speise, als Brot und Kuchen, zuzubereiten geschickt ist. Ob nun wohl die darzu ausgelernte ein besonders Handwerck ausmachen, welches nunmehr eines der vornehmsten und nothwendigsten, die sich wiederum in die Fast-Kuchen- und Los-Becker eintheilen, (davon weitläuftig nebst ihrem nöthigsten Werckzeuge in dem Natur-Kunst- etc. Lexico, unter eben diesem Worte gehandelt wird) so daß in denen Städten, ausser einer gewissen von der Obrigkeit bestimmten Zahl, niemand bey grosser Strafe sich unterfangen darf, einen Back-Ofen anzulegen, um darinnen vor sich, vielweniger vor andere, Brot zu backen: So ist es hingegen auf dem Lande einem ieden erlaubt, vor seine eigene Haushaltung, einen Back-Ofen zu setzen, und darinnen nach seinem Gefallen, entweder vor sich, oder auch vor andere zu ieder Zeit zu backen, siehe unten Brot-Backen. Es sey denn, daß die Herrschaft, wie sie an einigen, doch wenigen Orten damit berechtiget, einen Zwang-Back-Ofen halte. Wie und auf was Weise im übrigen die Becker, das feine und schmackhafte Rocken- und Weitzen-Brot, auf den Kauf zu backen begünstiget seyn, solches geben die zu aller Zeit hier und da in das Land ergangene hochlöbliche und richtig supputirte Brot- und Becker-Ordnungen, worzu 1599 schon Churfürst Friedrich, und Pfaltz-Graf am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber solche gedachte Ordnungen sich allermeist gründen müssen, und auf was Weise das darzu höchstnöthige Brot-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Einrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkosten, am Einkauf des Getreides, Mahl-Groschens, Holtz, Feuerung u. d. gl. die rechte Taxe eines ieden Pfund Brotes nach seiner verschiedenen Art ausfündig zu machen, solches findet man beysammen in einem gedruckten Bericht von Brot-Backen, welchen in 4to. 1616 Sebald Müller zu Leipzig auflegen lassen. Es verdienet allerdings dieses Buch, wegen seiner Materie gelesen zu werden; da es aber in wenigen Händen mehr seyn dürfte, soll nicht nur an diesem Ort, sondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem sorgfältigen Haus-Vater, zu seiner Zeit Nutzen schaffen kan. Indem nun gedachter Autor anführet, daß zum Grund aller Becker-Ordnungen nicht allein zuförderst ausgemacht seyn müsse, wie viel Kleye und wasserley Mehl aus einem gantzen vermetzten Scheffel Korn oder Weitzen gemahlen, auch wie viel Brot daraus gebacken werden könne, sondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwiesen, daß das Mehl durch den Zusatz von Wasser bey dem Einteigen, durch das Saltz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; also schreibet er sodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß, so oft ein Bürger dem Becker 5 Pfund Mehl reichet, müsse der Becker dem Bürger 7 Pfund Brot liefern, also und auf diese Weise müssen aus 90 Pfund Mehl 126 Pfund Brot, nach Abgang aber 2 oder 3 Pfund Kleye, 120 Pfund Brot, und nach Abgang 15 Pfund Kleye, aus 75 Pfund feinem Mehl 105 Pfund Brot erbacken werden können: Denn eines Theils Brot wird aus dem feinsten gesichten Mehl, andern Theils aus diesem und dem Mittel-Mehl zusammen, und anderes aus noch schlechtern, da Mehl und Kleye fast beysammen bleiben, ja wohl gar aus blossen ausgesichten Kleyen gebacken, welche letzte Art aber auf den Kauf zu backen gäntzlich verboten. Man kan auch in dem 2 Theil des allezeit fertigen Rechen-Meisters Herrn Köhlers die angehängte Mahl- und Back-Probe nachschlagen, wo dieses alles umständlich zu finden. Ein Land-Wirt braucht auch diese Ausrechnung und Vorsicht bey dem Brot-Backen vor das Gesinde und die Fröhner, wobey sonst vieler Betrug vorgehet, wenn man sich nicht darein finden kan. In des Herrn von Feldecks Böhmisch- und Oesterreichischen Haushalter findet man zu dem Ende p. 338, 339 eine noch kürtzere Nachricht und Tabelle.

Been-Gras, Beinbrech-Gras, ist eigentlich ein Norwegisches Gewächs, das dem ersten Gras, so nach dem Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleichet, wovon das Vieh, welches es zu der Zeit begierig hinein frißt, mager, gering und entkräftet wird, daß ihm die Knochen überall ausstehen, auch diese

diese davon so weich werden, daß man sie beugen kan, weshalben sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so davor zu gebrauchen, sind gedörrte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Kranckheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibet, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochenen Knochen der Glieder sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflantzen, so entweder als einzelne Körner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preussel- oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen saftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzet ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen Beere führen die **Arlsbeere, Attichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber- Eschen- oder Vogelbeere, Elsebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preusselbeere, Rhein- Weiden- oder Hartrigelbeere**, verschiedene Arten **Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere** und **Weinbeere**. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil getreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelsang gebraucht werden.

Beer-Hacke, s. **Hacke**, it. **Weinbau**.

Beer-Kraute, s. **Kraute**, it. **Weinbau**.

Beer-Lappen, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, so sich mit kleinen weissen Fäserchen an die Erde und Felsen hänget. Im Junio trägt es gelbe runde Zapfen wie die Haselstauden. Der Saame dienet in Blutflüssen, Durchbruch, Rothen-Ruhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Beer-Raute, s. **Raute**.

Beet oder Beth, ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Worts verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special-Benennungen, als **Acker-Beet, Blumen-Beet, Garten-Beet, Mist-Beet, Pflantz-Beet**.

Beflügelter Wald, ist ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. Siehe **Flügel**.

Befühlen, sagt man, wenn die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern siehet, und dieselben gehörigen Ortes visitiret, ob sie bald legen werden: Denn weil manche Hüner ihre Eyer an einem Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder aber selbige gar, so bald sie solche geleget, wieder auffressen, so muß man ein wachsames Auge auf sie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Diese Untersuchung wird am bequemsten des Morgens angestellet, ehe die Hüner aus ihrem Stalle gelassen werden, da denn diejenigen, welche diesen Tag am ersten legen dörften, so lange eingesperret verbleiben, bis sie ihr Ey ordentlich gezinset, die andern aber, von denen auf diese Zeit keine Ausbeute zu hoffen, geniessen die Freyheit.

Begiessen, ist eine Garten-Arbeit, wodurch alle Garten-Gewächse zu einem guten und glücklichen Wachsthum befördert werden. Das

Begiessen der Bäume, soll bey einfallender Dürre und grossen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, oder auf den Abend, um derselben Niedergang, geschehen, die Bäume aber vorhero, so weit ihre Wurtzeln gehen, umbacket werden, damit die Feuchtigkeit desto besser zu denenselben eindringen, und das Erdreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begiessen bedienet man sich des Regen- oder andern stillstehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichsam gewärmten Wassers, oder der Küh-Mist-Gauche oder Mist-Pfützen-Wassers, womit auch die jungen im Martio versetzten Bäumlein, wenn sie nicht fortwachsen wollen, sonderlich aber um die Wurtzeln herum begossen werden sollen, weilen alle kalte, kiesigte, scharfe, gesaltzene und salpeterische, Quell- und Brunnen-Wasser an den Bäumen eine schädliche Wirckung haben. Noch viel weniger können es die zarten Pflantzen im Küchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begiessung Wasser aus denen Schöpf-Brunnen herholen muß, so giesset man solches vorhero in viereckigte von Pfosten gemachte und in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingesenckte wohl vertheerte Wasser-Kästen, oder in grosse Fasse und Zuber, welche ebenfalls hier und dar im Garten eingegraben werden können, lässet es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen, mischet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaf-Mist darunter, und begiesset sodann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geschehen soll. Die Spreng-Kannen oder Spritz-Krüge, ie kleinere Löchlein sie haben, ie besser und tauglicher sind sie, weil das Wasser gleichsam mit einem Thau oder subtilen Regen sich durchsichtet, und man im Begiessen ein gutes Maaß damit halten kan. Zu den **Melonen**, Gurcken und dergleichen, so man nicht alle Tage begiessen, sondern nur in einer gleichen Befeuchtung halten will, kan man einen Topf voll Wassers etwas erhöhet setzen, und ein wollenes vorhero durchaus angefeuchtetes Band hinein hängen, dergestalt, daß das kürtzere Ende in den Topf bis auf den Boden lange, das grössere Ende aber an die Wurtzel der Gewächse reiche (denn die Blätter oder Reben dürfen nicht naß werden), so ziehet das Wasser durch das feuchte Band bis an die Wurtzel, so lange, bis kein Tropfen mehr im Topfe ist, welcher, so oft es nöthig, allemal wieder vollgegossen werden muß.

Begiessen, ist auch eine Verrichtung einiger Köche, da sie nemlich den am Spiesse gehenden Braten, oder die auf dem Rost über Kohlen liegende Speisen, zum Theil mit zerlassener Butter, theils aber auch mit dem ausgebratenen Fett begiessen, wodurch die Speisen mürbe und schmackhaft gebraten werden, und eine gelbe, jedoch weiche Rinde bekommen. Weil es aber leichte versehen, daß der Braten an einem Orte allzu schwartz werden kan, Papier aber darum zu binden, um dieses dadurch zu verhüten, nicht allzeit zu reinlich, und auch daher bey dem Begiessen eine fleißige Aufsicht und gute Dirigirung des Feuers beständig von nöthen; als wird von vielen die Frantzösische Manier, da man den Braten mit gantzem Speck überleget dem insgemein eingeführten Begiessen mit Recht vorgezogen.

Behälter, s. Fischhälter.

Behälter, s. Schranck.

Behältniß, ist ein Jagd-Terminus, und heißt ein Dickigt oder morastiger Ort, wo das Wildpret gerne seinen Aufenthalt hat.

Behängens-Zeit, geht bey der Jägerey an, vor der Hirsch-Feiste, oder ehe der Hirsch feist wird, da man die Leit-Hunde auszuführen und abzurichten pflegt.

Behen, s. Bähung.

Behner, ist ein von Weiden geflochtener ablangrunder mit einem Mulden-förmigen Boden, und oben in der Mitte mit einem höltzernen Quer-Bügel versehener Korb, dergleichen man von verschiedener Grösse in denen Gärten zum nöthigen Gebrauch haben muß.

Beich-Faß, ist eine Art von Wasch-Gefässe, darinnen man die Wäsche mit warmer Lauge durchziehen, und dieselbe hernach durch den Boden wieder ablaufen lassen kan. Zu dem Ende stehet nicht nur dieses Faß insgemein auf hohen Füssen, daß unter das Zapfen-Loch eine Gelte oder anderes Gefäß gesetzet, und die ablauffende Lauge oder Brühe darein gesammlet werden kan, sondern es ist auch in dessen Boden ein Loch, so mit einem eben so langen Zapfen und wohl noch etwas darüber, als das Faß tief ist, zugesteckt, auch gehet dieser Zapfen wohl noch in einem an der Daube befindlichen Rohr, daß er vor der darein gelegten Wäsche ungehindert aufgezogen und wiederum niedergestossen werden könne. Die Arbeit selbst, welche die Wäscher darinnen mit der Wäsche vornehmen, wird das Beichen, oder an manchen Orten das Laugen genennet, und geschiehet hauptsächlich in folgenden: Nachdem die schwartze aus grober und Haus-Leinwand, Strümpfen und dergleichen bestehende Wäsche in dieses Faß eingeleget, wird, wiewohl nur an einigen Orten, zu allererst kaltes Wasser darüber gegossen, und sogleich durch das Zapfen-Loch dieses wiederum abgelassen, welches zu dem Ende geschiehet, daß die trockne Wäsche dadurch erst angefeuchtet, und von der folgends darauf geschütteten Lauge um so viel eher durchzogen werden möge, denn nach diesem wird zu unterschiedenen malen, da immer die Lauge gleichsam Grad-weise, wärmer und wärmer, bis es endlich gar siedend gemacht worden, selbige damit auf gleiche Art durchzogen, und endlich gehörig ausgewaschen.

Beifuß, s. Beyfuß.

Beil, ist eine Art von Aexten, aber breiter, an der Schärfe geschweifft, und nur auf der rechten Seite zugeschliffen, welche mit einem kurtzen etwas gekrümmten Helm oder Stiele versehen ist, und nach seiner unterschiedlichen Grösse, in einer Haushaltung, auch seinen besondern Nutzen hat. Die gar grossen Beile mit Spitzen führen die Zimmerleute, und neben solchen den Nahmen Breit- oder Schlicht-Beile. Die, so man zu Zerhackung des Fleisches gebraucht, werden Fleisch-Beile genannt. Die Hand-Beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen Arten, werden zum Weiden-Köpfen, Busch-Holtzhacken und Reiß-Bündel-machen, auch sonsten hier und dar in einer Wirtschaft nützlich gebraucht.

Beinbrecher, ist der Nahme einer unechten Art von Adlern, welche darum so genennet werden, weil sie die Gebeine der auf dem Raub erhaschten Thiere zerbrechen. Sie geben an Grösse und Courage denen Stein-Adlern wenig nach, horsten in den Felsen, und ernähren sich mit Hasen und andern kleinen Thieren. Die Farbe der Federn ist am Leibe weißlicht, falb und dunckelbraun vermengt, am Schwantze aber oben braun mit schwartzen Spitzen, und unten weiß; an der Kehle sind etliche dünne Federn, welche einen Bart vorstellen, die Füsse aber meistentheils mit Federn bedeckt, und das übrige, so bloß daran, von hochgelber, die Klauen hingegen von einer schwartz-gläntzenden Farbe.

Beinbruch, an einem Pferde, ist ein gefährlicher Zufall, welcher sehr mißlich zu heilen, sonderlich wenn das Roß schon bey Jahren ist; ja falls auch die Cur wohl anschlüge, würde doch ein dergestalt verunglücktes Pferd nicht wieder in den Stand kommen, diejenigen Dienste zu leisten, so es zuvor gethan. Dem ohngeachtet hat man Mittel und Wege erdacht, den Beinbruch an einem Pferde, welches man dem Schinder noch nicht gerne überlassen will, folgender massen zu heilen: Vor allen soll man das Pferd in einem wohl vermachten Stand, und zwar oberhalb desselben, mit einigen am Boden starck angemachten grossen Schrauben und Haken, mit Gurten und breiten Bändern vornen und hinten also in die Höhe aufziehen, daß es in gleichem Gewicht hängt, und mit den Füssen ein oder zwo Spannen von der Erden schwebe, auch, ohnerachtet es keinen Fuß auf den Boden zu bringen oder zu setzen mächtig ist, nichts desto weniger seines Futters, in der etwas erhöheten Krippe, theilhaftig werden könne. Hiernächst nimmt man Eibisch-Wurtz, Bibinell, Beinbruch, iedes ein Pfund, einen guten Löffel voll ungelöschten Kalch, und ein Viertel-Pfund gestossenen Mastix, kocht alles zusammen in Wein, daß es wird wie ein Mus, und schlägt, sobald

es vom Feuer kommt, sechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, streichets auf ein leinen Band, und schlägts also warm um den schadhafften Fuß, welcher hierauf, so starck man kan, gespänet oder geschindelt werden muß. Unter das Futter, soll man in währender Cur, pulverisirte Eibisch-Wurtz, Beinbruch und Bibinelle mischen. Wann der Beinbruch neu ist, so nehmet Tannen-Hartz und Jungfer-Wachs, jedes ein Pfund, und eben so viel Schwartz-Wurtz (oder Wall-Wurtz), zerstosset diese in einem Mörser, lassets mit einander sieden, und machets zu einer Salben; diese streichet auf ein lang leinen Tuch, schlaget solches, so warm es das Roß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe; alsdann muß man es fest schindeln und alle drey Tage ein frisches Pflaster auflegen, auch jedesmahl wieder schindeln, und so lange damit continuiren, bis man Besserung findet. Wann nun der Fuß etwas erstarcket, so brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Quendel-Kraut, Woll- oder Wull-Kraut, Nachtschatten, grosse Kletten-Wurtz, Camillen, Schell-Kraut, Beyfuß und Wermut, siedet diese Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waschet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten starcken Anstrich, und lasset es also vier Tage stehen, waschet denselben am fünfften Tage mit scharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Bein-Bruch-Gras, siehe **Been-Gras**.

Beinbruch, Bein-Welle, Bruch-Stein, ist ein Stein, der an sandigten Orten, um Mayntz, Cöln, Heidelberg, Darmstadt, Jena, Gerau, Berlin, auch im Mecklenburgischen, und in der Gegend Hirschberg in Schlesien, eben also unter der sandigen Erde, wie die Bäume über derselben in Stamm und Aeste wächset. Er siehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenget und also verhärtet ist, inwendig hat er ein schönes weisses Marck voller kleinen Löchlein, und wird am besten zwischen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er ist leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weisser fetter Sand Strich-weise durchgehet, da wird man diesen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter sich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen versehene Wurtzel antreffen, welche aber erst ihre Härtigkeit an der Sonne erlangt, nachdeme der herumliegende Sand nur etwan eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merckwürdig ist, daß dieser Beinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachsen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächse um ein merckliches weicher und brüchiger ist, als das vorige. Dieser Stein, welcher eben daher seinen Nahmen bekommen, soll alle Arm- und Bein-Brüche an Menschen und Vieh, n[...] ihnen ein halbes oder gantzes Quintlein [...] von eingegeben wird, ohne Schmertzen [...] in gar kurtzer Zeit heilen, doch muß [...] Bruch dabey gebührend geschindelt und [...] bunden werden, daher sich die Wund-Ae[rtzte] dessen mit gutem Nutzen bedienen. In P[...] wird er so wohl bey vornehmen Leuten, [...] Sechs-Wöchnerinnen und in allerley Kr[ank]heiten der kleinen Kinder gebraucht, als [...] von dem gemeinen Mann wider das Fi[...] eingenommen. In Bier gesotten, und [...] ches getruncken, soll gut für die Colica [...] Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaste[r da]von. Ein mehrers von den Tugenden [...] Præparirung dieses Steines, kan in Co[...] Kunraths Medulla destillatoria nachgese[hen] werden.

Bein-Holtz, Mund-Holtz, siehe Rh[...] Weiden.

Beinwelle, siehe oben **Beinbruch**.

Beinwelle, Wallwurtz, siehe Schwa[rtz]wurtz.

Beisse, siehe **Baisse**.

Beißker, ist ein Fisch, von dem [...] zweyerley Geschlechte hat, nemlich [...] Schlamm-Beißker und die Stein-Be[iß]ker, von welchen an behörigen Orten [...] mehrers.

Beiß-Kohl, Beisse, Bete, siehe M[an]gold.

Beiß-Korb, oder **Maul-Korb**, ist [...] von Eisen-Blech oder starckem Leder, [...] Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschi[rr] worein beißigen Pferden, Maulthieren, E[seln] und Hunden, das Maul gesperret, und [...] nen das Beissen damit verwehret wird. [...] pflegt auch dergleichen denen abgesetzten K[in]bern, wenn sie sich das Saugen an den [...] hen nicht abgewöhnen lassen wollen, anzub[in]den und vorzuhängen.

Beiß-Rüben, siehe **Rüben**.

Beiß-Zange, Kneiff- oder **Kneip-Zan[ge]**, siehe Zange.

Beitze, siehe **Baisse**.

Beitzen, nennet man diejenige Art o[der] das Hülffs-Mittel, da durch scharffen E[ßig] allerley Fleisch von wilden und zahmen Th[ie]ren vor der Fäulniß einige Tage, ja W[in]ters-Zeit wohl einige Wochen præserviret wi[rd,] welches also geschiehet: Nachdem man [das] Fleisch recht reine gewaschen, daß es, [...] sonderlich das Wildpret, nicht blutig, [...] gleichen was derbe Stücken, wohl halb g[ar] kochen lassen, und nach Gefallen ein we[nig] mit nicht allzu klarem Pfeffer abgepfeff[ert,] wird es in ein thönern mit einer fein dar[auf] passenden Stürtze versehenes Geschirr geleg[et,] scharffer Wein-Eßig darüber gegossen, de[nn] nach dem Bier-Eßig bekommt das Fleisch [ei]nen bittern Geschmack, und mit einem l[ei]nen Tuch, so ebenfalls in dergleichen E[ßig] gnugsam angefeuchtet, überall umschlagen, n[ebst] dem Deckel recht zugedeckt, und samt dem Ge[schirr] in einen kühlen Keller gesetzt: Hierauf m[uß] fleißig darnach gesehen, das Fleisch zum [öf]tern umgewendet, das Eßig-Tuch zuweil[en] ab[...]

abgenommen, ausgewaschen, und mit neuem Eßig angefeuchtet wieder darum geschlagen, ja wenn der alte Eßig seine Schärffe verlohren, dieser ab- und etwas neuer über das Fleisch gegossen werden. Doch ist darbey zu mercken, wie man meistentheils diejenigen Stücken Fleisch darzu erwählet, welche die wenigsten Knochen haben, und folglich vom Rind-Vieh die Lenden-Braten, Ober-Schalen und Riemen-Stücke: Vom Kalb-Fleisch die Vorder- und Hinter-Schlägel: Vom Schweine die Keulen oder Schincken, davon aber vorhero die Schwarte abgezogen werden muß, da es denn ein recht schmackhafftiges Essen abgiebt.

Bekreissen, siehe **Bezirck**.

Belauffen, wird insgemein von Hunden gebraucht, wenn sie sich mit einander vermischen, und aus eigenem Trieb sich zusammen finden: Da hingegen nach der weydemännischen Redens-Art dieses vermischen, wie bey den Pferden, alsdenn **belegen** heisset, wenn man nemlich einen Hund zu einer Hündin besonders ausliefet, und ihr selbigen aus gedachter Ursachen zugesellet.

Belege, sind Quittungen oder Scheine, über weggegebene Gelder, Getraide, oder andere unter den Titel Ausgab gehörige Sachen, womit ein Rechnungs-führender Beamter oder Verwalter solche angesetzte Posten zu belegen hat, das ist, die Richtigkeit derselben zu erweisen, und folglich seine Rechnung wider die monita derer, so die Rechnung abnehmen, und sonst wegen aller Ansprüche zu justificiren.

Belegen wird gesagt, wann der Hengst zur Stutte oder zum Mutter-Pferde gelassen wird, solches trächtig zu machen; oder auch, wann man einen Hund mit einer Hündin sich vermischen läßt.

Bellen, siehe **Pappel-Baum**.

Bellen, dieses wird eigentlich von einem jeden Hunde gebraucht, wenn er durch einen lauten Ton sich hören lässet, und ist solches bey einem guten Haus-Hunde eine derer besten Tugenden, wenn, so bald er etwas fremdes im Hause ansichtig wird, er solches sofort durch sein Bellen und Anschlagen bekannt machet; Es ist aber auch eine weydmännische Redens-Art vom Fuchse, wenn er sich hören läßt, oder laut wird, welches gemeiniglich, wenn es ander Wetter und trübe werden will, geschiehet.

Bemahlen, heissen die Weyd-Leute: den Ort sehen und bemercken, wo der Vogel des Nachts über bleibet.

Benedicten-**Wurtzel**, ist ein heilsames Kraut, dessen man verschiedene Gattungen findet. Das erste Geschlecht ist die gemeine **Benedicten-Wurtzel**. Diese hat eine mit vielen Zäserlein behängte Wurtzel, so auswendig schwarz, inwendig roth, und eines kleinen Fingers dick ist. Sie giebt, wann sie im Frühling, und zwar im Vollmond gegraben, gereiniget, und am Schatten getrocknet wird, einen recht angenehmen Negelein-Geruch von sich; so man selbige aber zu anderer Zeit ausgräbet, ist sie ohne Geruch. Die Blätter sind rund, am Rande zerkerbt, und tieff gespalten, wie das Erdbeer-Kraut, grüner Farbe und rauh anzugreiffen, deren gemeiniglich fünffe an einem Stiele wachsen. Der Stengel wird anderthalb Ellen lang, braun-roth, haarig, und theilet sich oben in etliche Neben-Zweiglein, welche mit fünffblätterigen gelben Blumen besetzet sind. Wann diese, die den Tormentill-Blumen nicht ungleich kommen, abfallen, so folgen rauhe, braun-grüne Knöpflein, in Grösse einer Hasel-Nuß, und wie Kletten anzusehen; doch sind die Spitzlein nicht so scharff, sondern lind und weich. Ein iedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein, das ist der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und schattigten Orten, an Mauren, Zäunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit aber auch in die Gärten gepflantzt. Das Pulver von dieser Wurtzel getruncken stillet neben andern Bauch-Flüssen auch die rothe Ruhr, und vertreibet das Blutspeyen. Die gesottene Brühe aber von dem Kraut verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröffnet die Verstopffungen der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. Der Wurtzel öffterer Geruch stärcket das Hertz, und erquicket die Lebens-Geister. In den Gewand-Kasten oder Kleider-Schranck gelegt macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier schaal worden, und den Geschmack verlohren hat, darff man nur Benedicten-Wurtzel darein hencken, so kommet es wiederum zurecht, und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Von dieser Wurtzel wird ein Kräuter-Wein also gemacht: Man nimmt sechs Loth Benedicten-Wurtzel, zwey Loth Alant-Wurtzel, Betonien, Scabiosen-Kraut, Ehrenpreis und Cardobenedicten-Kraut, iedes drey Hand voll, Tausendgülden-Kraut, und Wermut iedes zwo Hand voll, thut dieses alles zusammen in einen halben Eymer weissen Wein, und läßt es vierzehen Tage also stehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Essen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieser Wein ist alten, insonderheit aber solchen Leuten, die einen kalten und undäuigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwerung und Verstopffung der Leber beladen sind, sehr nützlich. Die **Wasser-Benedicten-Wurtzel**, ist der erst-beschriebenen an Blättern und Stengeln gleich, die Wurtzel aber hat keinen so starcken Negleins-Geruch, sondern einen bittern Geschmack, und ist braunrother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen. Ferner findet man noch die **Berg-Benedicten-Wurtzel**, daran die Blätter viel grösser sind, als an der vorigen; die **Benedicten-Wurtz mit Gundel-Reb-Blättern**, die **Italianische Benedicten-Wurtzel**, und andere mehr.

Bengeln heisset so viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denselben Wild vorhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen und dasselbe scheuchen kan. Es ist solches in denen Jagd-Ordnungen denen Unterthanen gemeiniglich bey Straffe auferleget, und ihnen so gar die Länge des Kleppels vorgeschrieben, wie davon weiter nachzulesen, was unter dem Wort **Kleppel** angeführet worden.

Benzoe oder auch **Asand**, ist ein lieblich riechendes Hartz oder Gummi, so in Malacca, Summatra und Java aus gewissen grossen Bäumen fliesset, wenn sie an ihrer Rinde verletzet werden. Es lässet sich gerne zermülben, wie der Weyrauch, und zergehet bald in der Feuchtigkeit: das beste, so wir aus Malacca bekommen ist schöne hell und gelb voll weisser Flecke, hat einen starcken Geruch. Dieses mit etwas Storax vermischet, klar zermalmet, in einen Brantewein geschüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropffen in klares, aber nicht warmes Wasch-Wasser gethan, und das Angesicht damit gewaschen, sehr reine und glatte Haut verschaffen, dessen sich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, **Weinschierling**, siehe **Saurach**.

Bereiter heißt derjenige, welcher allerley, besonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieselbe sowohl durch den Zaum und Cavesson, als die Spitz-Ruthe und Sporn zum Gehorsam anzugewohnen, auch sie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunst abzurichten weiß. Er muß dabey ein iedes Pferd nach seiner Natur und Eigenschafft, auch innerlichen und äusserlichen Beschaffenheit vollkommen verstehen, dessen Fehler und Gebrechen, und wie solchen abzuhelffen, wohl zu unterscheiden wissen, und seine Straffen, Ordnungen und Liebkosungen nach der Neigung seines Pferdes also einrichten, daß es dabey scheine, er wisse des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wisse und thue seinen Willen. Und diese seine Kunst und Wissenschafft soll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche seine Information verlangen, getreulich, leutselig und unverdrossen beybringen; vornehmlich aber denenselben eine gute Positur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es so wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernstlichen und lustigen Begebenheiten vorkommen kan.

Bergamotten, sind eine Art grüner, runder und mittelmäßig grosser Birnen, welche einen delicaten Geschmack und überaus häuffigen Safft haben. Man findet derselben verschiedene Gattungen, und zählet der Autor de l'Abregé des bons fruits deren funffzehen, wovon aber bey uns nur folgende drey Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbst- und Winter-Bergamotten die bekanntest- und beliebtesten sind.

Berg-Benedicten-Wurtzel, siehe **Be**dicten-Wurtzel.

Berg-Falcke, siehe **Falcke**.

Berg-Fenchel, siehe **Fenchel**.

Berg-Fincke, siehe **Buchfincke**.

Berg-Hahn, siehe **Birck-Hahn**.

Berg-Henne, nennen die armen Bergle eine geringe und bey vielen offt gewöhnl Mahlzeit, die in einer auf das schlechteste zu reiteten Wasser-Suppe, nebst Käs und B bestehet.

Berg-Holder, siehe **Hollunder**.

Berg-Hüner, werden an etlichen, absond lich aber an bergichten Orten, die Feld- o Rebhüner genannt, siehe **Rebhüner**.

Berg-Keller, ist entweder ein in ein Felsen eingehauener Gang, in Form ei sonst gewöhnlichen erbaueten Kellers, au daß er nicht also geraume; oder man v stehet auch darunter ein nach gemeiner gemauertes Gewölbe, so in die Tiefe ein frischen Sand-Berges angeleget worden. M bedienet sich derer, wenn man sie wegen d Beschaffenheit des Erdbodens haben kan, starcke Brau-Nahrung und viele Biere v räthig auf dem Lager gehalten werden mü sen. Offt wird der Eingang dererselben besserer Bequemlichkeit willen mit einer übe seulten Vorlage angebauet, da denn diese genannte **Berg-Keller-Häusgen** unten v dem Eingang des Kellers einen feinen ve schlossenen Raum zu allerley benöthigtem G fäß und anderer Geräthschafft abgeben, übe diesen aber zu oberst noch eine gute und be queme Retirade vor eine Compagnie zu fin den, welche in heissen Sommer-Tagen be einem frischen Trunck sich zu ergötzen be lieben.

Berg-Meise, siehe **Meise**.

Berg-Narde, siehe **Narde**.

Berg-Raute, siehe **Raute**.

Berg-Sanickel, siehe **Sanickel**.

Bergwercke, sind diejenigen Oerter, da ma nach Ertzten Schächte sencket, Stollen treibet Schürffe wirffet, und wo deren etliche ode viel in einem Refier gebauet, und Ertzt un Mineralien, als: Gold, Silber, Eisen, Zinn Bley, Kupffer, Quecksilber, Schwefel, Antimonium, Kobalt, Alaun, Kohlen und der gleichen gewonnen werden. Ein Haus-Vate möchte die allzugrosse und unermeßliche Lust Bergwercke zu bauen, oder zu kauffen, mit unter diejenigen Dinge zählen, die ihn, gleich de Alchimie, durch einen lustigen und süssen Weg zur bittersten Armut führen können; gestalten er dabey sein angelegtes Capital auf Hoffnung wagen; an stat derer von Quartalen zu Quartalen erwartender Ausbeuten, offt eine Zubusse nach der andern bezahlen, das was er an einem Orte endlich gewinnet, an dem anderen wiederum zubüssen, und noch wohl zuletzt, weil die Hoffnung ungewiß und betrüglich, an stat des gehofften reichen Berg-Segens, zum armen Mann werden muß; allermeist, wann derselbe sein gantzes Capital, oder doch den meisten Theil davon, wovon man hausen und leben

leben sollte, auf eine ungewisse Hoffnung unvorsichtiger und unbesonnener Weise darein gesteckt und vergraben hat. Doch dieses alles ist mit Unterschied anzunehmen. Siehe n. 11. im VIII St. der Leipziger Sammlungen. Wer Belieben hat, die bey Bergwercken gebräuchliche Redens-Arten und Terminos technicos oder Kunst-Wörter, nebst deren Bedeutung sich bekannt zu machen, kan solche, Alphabetischer Ordnung nach, im curieusen Natur-Kunst-Gewerck- und Handlungs-Lexico, noch besser aber in *Minerophili* N. u. Cur. Bergwercks-Lexico ed. zu Chemnitz 1743, 8 finden.

Bericht, ist eine Verrichtung, welche in der Wirtschafft denen Wirtschaffts-Bedienten, z. E. Verwaltern, theils mündlich theils schrifftlich zu thun oblieget, wenn sie so wohl ordentlich als ausserordentlich auf besondern Befehl der Herrschafft und nach vorher gehender Untersuchung von einem wirtschafftlichen Object, Zweck, oder Geschäffte, so geschehen soll, oder schon geschehen ist, gründliche, kurtze, deutliche, wahrhaffte und treuliche Nachricht geben, und alles erzählen müssen. Einen solchen Bericht zu machen, wird erfodert: 1) die Sache selbst in der Wirtschafft, wovon er handelt, zu verstehen. 2) Und dabey im Stylo und der äusserlichen Form entweder ein vorgeschriebenes Modell oder aber die gewöhnliche Art zu beobachten wissen. Es ist zu Wirtschaffts- und Cammer-Berichten einige Anleitung in des Herrn Hofrath Zinckens Grundriß der Einleitung zu denen Cameral-Wissenschafften II Th. p. 558-563 und p. 599-601 gegeben.

Berichten, sagt man vom Falcken, an stat zahm machen.

Bermen, siehe Hefen.

Bernstein, suche Agtstein.

Berohren, heisset in dem Bauwesen, wo man gern das Holtzwerck an denen Decken und Wänden gleich den gemauerten bewerffen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieses mit Rohr überziehet. Es wird aber solches auf folgende Art verrichtet: Man nimmt ausgewachsenes, aber nicht allzustarckes Rohr von Schilff, das in den halb sumpfigen Orten zu wachsen pfleget, schabet die äussere dünne Schaale davon ab, darauf wird solches von einem Maurer bedächtig befestiget, so, daß nicht bald starckes, bald schwaches neben einander zu liegen komme, und der ausgeglüete nicht allzustarcke Drat immer über das Creutz gezogen, und durch kleine also genannte Rohr-Zwecken angenagelt werde. Man pflegt auf solche Art nicht nur das Holtz an den ausgemauerten Wänden, und die Balcken, sondern wohl gar gantze mit Bretern beschlagene und ausgeschalte Decken mit Rohr zu überziehen, und nachmahlen zu gipsen, wie denn, wenn dergleichen berohrte Oerter nur mit gewöhnlichem Mörtel zu bewerffen, man iedesmahl etwas Gips darunter zu machen pfleget, damit der Bewurff sein zusammen halte.

Berschling, siehe Parsch.

Bertram, ist eine Pflantze, welche Blätter wie der Roßmarin hat, sie sind aber etwas breiter, fetter und dabey ein wenig ausgeschnitten, trägt eine weisse, inwendig mit einem gelben Stern versehene Blume. Die Wurtzel, so Bertrams- it. auch sonst Speichel- oder Geiffer-Wurtzel genennet wird, immassen sie im Mund gekäuet den Speichel nach sich ziehet, ist ohngefähr einer Spannen lang, Daumens dicke, schwärtzlicher Farbe, und etwas zaſericht. Von dem Kraut wird mit Eßig und Zucker eine gute Salse oder Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben, und von vielen hoch gehalten wird. Die Wurtzel hat eine scharffe anziehende Krafft und ist wider Haupt-Flüsse, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut. In Eßig gesotten, und in dem Mund, so warm man es erleiden kan, gehalten, vertreibt sie den aus kalten Flüssen entstandenen Zahnschmertzen. Wer haben will, daß sein Bier lang gut bleibe, und nicht sauer werde, der nehme zwey Loth Bertram-Wurtzel, schneide sie klein, thue eine gute Hand voll ebenfalls klein zerschnittenes Tausendgülden-Kraut darzu, und hencke solches zusammen in einem Säcklein ins Bier.

Beschalen, ingl. Ausschalen, wird von den Decken in den Gemächern gesagt, wenn sie mit leichten rauhen Bretern beschlagen werden, welche man auch Schal- oder Beschlag-Breter nennet, um daß man sie nach dem Berohren bewerfen, und nach Gefallen gipsen könne. Es werden aber die Breter, so wie sie seyn, ohne daß sie gefügt und gehobelt würden, angenagelt. Auch hat man ebenfalls im Gebrauch, die Sparren des Daches hinter den Ziegeln mit glat gehobelten Bretern zu verkleiden und auszuschalen.

Beschehlen oder Beschellen, nennet man, wann der Hengst zur Stutte oder Mutter-Pferd gelassen, und dieses von jenem besprungen wird. Es pfleget auf zweyerley Art zu geschehen, wovon die eine frey Beschellen, die andere von der Hand aus Beschellen, genennet wird. Das freye Beschellen oder Einlauffen heisset man, wenn ein Hengst unter den Stutten so lange herum lauffen, und sie bespringen darff, bis diese jenen nicht mehr achten. Diese Art zu beschellen wird nicht besonders ästimiret: Denn 1) giebts der Augenschein, daß die Stutten den Hengst offtermalen sehr schlagen, auch zuletzt dahin bringen, daß er sich der Stutten gar nicht annehmen darff, sondern wenn er schon gerne steigen wollte, so darff er aus Furcht der Streiche, die er von ihnen bekömmt, nicht hinzunahen, absonderlich aber wollen diejenigen, so Jungen haben, den Beschäller nicht zu sich lassen, daraus denn folget, daß dieselbigen Stutten erst spat im Sommer hinaus roßig oder struttig werden, und des Beschellers begehren, solcher Gestalt aber gar späte Füllen, welche nicht für gut gehalten werden, zu fallen pflegen. 2) Befindet man auch, daß der Beschäller sich offtmals in eine Stutte verliebet, derselben stets anhänget und nachlauffet, die andern aber unbedienet gehen lässet, dadurch offtmals viel Stutten unbeschellet bleiben, welches bey einer Stutterey kein geringer Schade ist. 3) Lauffen sich die Beschel-

Bescheller auf der Weide ab, fressen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten stets zusammen, steigen auch mehr und öffters, als ihnen gut ist, dadurch sie sehr von Leib und Kräfften kommen, und ihr Steigen dahero desto nichtiger und kraffloser wird, welches alles eine Ursache ist, daß sie nicht lange dauren und zu gebrauchen sind, sondern gerne blind, krumm und lahm werden. Die andere Art, nemlich **das Beschellen von der Hand aus**, ist, wenn man den Bescheller nicht frey, sondern mit der Halffter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen gespannt ist, unter des Hengst-Manns oder Stutten-Meisters und der Stall-Knechte Beyhülffe, förmlich springen läßt. Diese Art wird vor weit besser, als die erstere, gehalten: Denn 1) kan man zu einer ieden Stutten einen Bescheller lassen, welchen man will, welches sich beym Ein- oder Unterlauffen nicht thun lässet. 2) Kan man einen Bescheller verschonen, daß er sich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie sonst zu geschehen pfleget, wann sie frey und ledig unterlauffen), sondern daß er seine Sprünge thue, so viel, und wann man will. 3) Kan man sie auch desto besser warten, mit Essen, Trincken, und sonst allerley guter Pflege, deren sie zur Zeit des Beschellens sonderlich vonnöthen haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Bescheller nicht schlagen, oder denenselben sonsten einen Schaden zufügen: Denn so man siehet, daß eine Wilde den Bescheller nicht gerne leiden will, kan man ihr die hintern Füsse an die vördern spannen, und alsdann den Hengst ohne alle Gefahr zulassen. Man soll aber vorhero wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, so man belegen will, struttig und geschickt dazu seye: Denn wo dieses nicht ist, da wird auch der Sprung vergebens seyn. Was die Beschellungs-Zeit anlanget, ist die bequemlichste hierzu der Frühling, und zwar etwan acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwanzigsten Martii an bis den drey oder vier und zwanzigsten Maji, iedesmals zwischen dem Neu-Mond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eilf Monat und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pflegt, so erreichet sie solcher Gestalt übers Jahr die Frühlings-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von seiner Mutter auf der guten frischen Weide desto besser ernähret werden, und den ersten Antritt seines Wachsthums mit desto mehrerm Vorschub fortsetzen und ausführen. Die Herbst-Füllen hingegen werden von den wenigsten für gut gehalten, weil sie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meistentheils schwach, und also stecken bleiben.

Beschehler oder **Bescheller**, heißt ein ganzes Pferd oder Hengst, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Bescheller soll die Haupt-Qualitäten eines schönen und guten Pferdes haben, an allen seinen Gliedern vollkommen und erwachsen, starck im Rücken, fest auf den Beinen, und seiner Schenckel gewiß, nicht weich noch krafftlos, sondern dauerhafft, behertzt und freudig, weder stättig noch untreu oder heimtückisch, sondern fromm gegen Menschen und Pferden seyn; er soll ferner weder Feuer noch Wasser, weder Geräusche noch Getümmel scheuen, sich gerne zäumen, striegeln, warten, auf- und absitzen, beschlagen und satteln lassen. Der Schlauch soll schwartz, das Geschröt aber aufgezogen und klein seyn, weil diejenigen, die weisse Schlauche haben, zur Zucht undienlich gehalten werden. Das allernöthigste Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) ist, daß ein zur Zucht bestimmter Hengst genugsame Lust, Begierde und Kräffte zum Beschellen habe: Denn ob man wohl Hülffs-Mittel hat, wodurch ein träger Hengst aufgemuntert werden kan, so ist doch solche Hülffe, die aus den Apothecker-Büchsen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weniger Bestand. Ein Bescheller soll zu diesem Dienst ja nicht eher gebraucht werden, bis er seine Fohlen-Jahre, welches die ersten fünff Jahre sind, (denen man gerne noch das sechste beyzählet) zurücke geleget hat. Seine besten Dienste bey denen Mutter-Pferden, (deren ihme, wann er desto länger ausdauren soll, in einem Jahr über zehen oder zwölff bis höchstens funfzehn nicht zu untergeben) kan er bis ins vierzehende oder funffzehende Jahr verrichten: Denn ob er nach diesem wohl noch muthig genug zum springen, so wird er doch keine schöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Beschellers betreffend, so will derselbe wohl gefüttert seyn, damit er fein bey Leib und Kräfften bleibe, doch muß man ihn auch nicht wie ein Schwein mästen, weil ihm die übrige Feiste schädlich ist. Zur Zeit des Beschellens mag man ihm geschrotene Körner bisweilen unters Futter geben, und in seinen Tranck ein wenig weisses Mehl thun, daß er eine Milch-Farbe an sich nehme; dieser Tranck soll ein wenig warm seyn, und damit einen Monat vor, und einen Monat nach dem Beschellen continuiret werden. Die Zeit aber, wann er zugelassen wird, soll man ihm geben, so viel er mag, und da er nicht essen wollte, soll man ihm die Zunge und das Maul inwendig mit Eßig und Saltz wohl reiben, auch sein Futter mit gesaltzenem Wasser besprengen; man kan ihm auch Ziser-Erbsen und geschrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zu Zeiten eine Hand voll grünes geben, damit er desto lustiger bleibe. Wann ein Bescheller vom Sprung einer Stutte fertig ist, soll man solchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angesicht der Stutte spatzieren geführet hat, in seinen Stall thun, ihn auf das fleißigste striegeln, putzen und warten, das Geschröt mit gutem warmen Wein bähen, darin ein gepulverisirter Hirsch-Zahn gesotten worden, ihn mit einer saubern leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten lassen. Wenn nun gantz keine Hitze mehr an ihm zu verspüren, mag man ihn mit laulichtem mit schönem Mehl vermengten Wasser träncken, und wann man ihme hierauf sein Futter geben, ruhen lassen, auch deswegen den Stall etwas finster halten. Man soll auch einen Bescheller im Stall nicht verstehen lassen, sondern

D

denselben bey gutem und schönem Wetter, wenigstens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß spatzieren reiten; absonderlich aber soll man ihn im warmen Sommer offt ins Wasser gehen lassen, aber nicht tieffer, als bis an die Knie; und wenn er denn also fleißig mit sonderer Wartung und gutem Futter versehen wird, so wird er auch seine Dienste desto nachdrücklicher leisten, und um so viel länger ausdauren können. Sonst muß man sich bey Stuttereyen sonderlich auf gute Bescheler von guter ausländischer und schöner Art legen, von welchen verschiedenen Arten der Pferde der Art. Pferd nachzusehen.

Beschicken, wird diejenige Arbeit genennet, so entweder zuförderst von der Kinder-Mutter, Bey-Frau und dergleichen, oder nach diesen von der Mutter selbst, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Kinde vorzunehmen, und zu dessen Pflegung und Wartung in Ansehen seines zarten Leibes höchst nöthig ist. Es bestehet aber solches zu anfangs in Baden, in sorgfältiger Verbindung des Nabels, in geschickter Einschlagung in Windeln, und was dem angehörig, alsdenn in reine legen, einstreuen, einkloppen, ja in der allerfleißigsten Aufsicht und Besorgung der Gesundheit vor alle desselben schwache Gliedmassen. Ein anderes aber ist

Beschicken, (das Vieh beschicken) heißt so viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit sein gehöriges Futter und Geträncke geben.

Beschläge, wird die meist aus Eisenwerck bestehende Befestigung genennet, welche die Schlösser an die Thüren und Fenster zu verfertigen und anzuschlagen pflegen. Es bestehet das zu denen Thüren in dem Schlosse, oder auch nur einer Klincke, Bändern und Handgriffe; zu dem an den Fenstern aber gehören Winckelhaken, Winckel-Creutz, Vorreiber und Kincken, deren ausführliche Beschreibungen sich in der Alphabetischen Ordnung gegenwärtig finden lassen.

Beschläge, ist diejenige Arbeit, welche ein Schmidt an Pflügen, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geschirre zu mehrerer Stärcke, oder besserer Verbind- und Verwahrung von Eisen verfertiget. So werden auch

Beschläge, die aufgeschlagenen Huf-Eisen der Pferde genennet. Und

Beschlagen, den Pferden die Huf-Eisen aufschlagen. Ob nun wohl scheinet, als ob diese Arbeit allein für die Schmiede gehöre, so hat sich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darauf zu halten: dann wer allein den Knechten und dem Schmiede dißfalls vertrauen will, der wird sich meistentheils betrogen finden. Vor allen soll man die jungen Füllen, so bald sie aus der Stutterey ausgefangen und im Stall aufgestellet sind, welches von einigen mit fünfftehalb Jahren, so vor die beste Zeit gehalten wird, von andern aber mit viertehalb Jahren, auch noch wohl eher vorgenommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Poltern, (davon sie ihr Lebenlang verderbt sind, und solche Laster an sich nehmen, die hernach nimmer zu ändern) sondern fein sachte und mit aller Sanfftmuth zum Beschlagen gewöhnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holtz oder Eisen gantz subtil und ie länger ie stärcker, nachdem sie es gerne und nicht gerne leiden, unten auf den Huf kloppfen, und im Fall sie es gedulten, ihnen schön thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann sie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, sich alleine mit dem Aufheben vergnügen lassen, und ihrer Natur, (weil immer eines wilder und unleidiger ist, als das andere) vernünfftig nachgeben, bis sie sich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das Beschlagen leiden. Man soll aber die jungen Pferde, so lang als man kan, absonderlich auf den hintern Füssen barfuß gehen lassen, weil ihnen die Huffe nur desto besser, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine schwere, sondern fein geringe Eisen anfangs aufschlagen; nachgehends aber denenselben alle Monat, oder längstens in sechs Wochen einmal, alle vier Eisen abbrechen, und sehen, ob sie gleich auf den Hufen liegen, und daferne kein Mangel, die Eisen fein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher schlagen lassen; liegen sie aber uneben, muß durch das Auswircken alles geebnet, und das Eisen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferse des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, den Huf-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, so man Esels-Huf nennet, soll man die Wände mit dem Wirck-Messer wohl nieder, und bey den Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hufe niedrig und an den Fersen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Die Eisen sollen einem ieden Pferd, wann es schon vollhüfig ist, gleich, eben, und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die Wände fein starck und wohl wachsen können. Die Eisen an dem vördern Fuß sollen dem Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beeden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füssen darein greiffe, einreiche, und dasselbige abreisse, desgleichen sollen sie auch nicht zu kurtz seyn, daß es sich auf der Fersen oder Ballen nicht verbölle. Was das Beschlagen der alten schon abgerichteten Pferde anbetrifft, wird dabey nichts desto weniger, wie gerne sie sich auch beschlagen lassen, Fleiß und Aufsicht erfordert, indeme die Hüfe so wohl aus- als inwendig, durch Hornsalben und Einschläge gut zu erhalten, damit sie nicht hart und spitzig werden, sondern fein gelind und zähe bleiben, insonderheit ist ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beschlagen mit Baumöl und Honig, so viel als einer wel-

welschen Nuß groß, und ein wenig Küh-Mist mit häuffenem Wercke einzuschlagen; wann es nun beschlagen ist, so nimmt man Brantewein und ungelöschten Kalch, und schläget zweymal damit ein, aber nicht öffter, bis daß es wieder beschlagen wird. Man soll auch wenigstens in ein paar Monaten, oder so offt es die Nothdurfft erfordert, neu beschlagen lassen; und zwar müssen vollhüfige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern schwindet, im wachsenden Monden beschlagen werden; insgemein aber beschlägt man die meisten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächset. Die Nägel müssen nicht zu schwach, auch nicht gar zu plump oder zu groß seyn, und weder zu seichte, weil sie leichtlich ausreissen, noch zu tieff, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeschlagen werden.

Beschlagen, heißt auch das Bau-Holtz dergestalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben Ausschlagen.

Beschlagen sagt man bey der Jägerey, wann der Hirsch in der Brunfftzeit das Wild bespringet.

Beschlagen, dieses Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äusseren Theilen durch die Ausdämpfung ihrer noch bey sich habenden Feuchtigkeit, und vermittelst der darzu kommenden äusserlichen warmen Lufft, zumahl, wo diese eingeschlossen ist, eine weisse, blaulichte oder grünlichte Haut bekommen, die wie ein Peltz an einander hanget. Siehe Schimmel.

Beschlag-Breter, siehe Breter.

Beschneiden die Feld- und Garten-Gewächse, ist eine so nöthige als nützliche Verrichtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, sie zu angenehmer Ordnung, ja eines Theils die Früchte auch zu gutem Geschmack gewöhnet, was an ihnen schadhafft, abgesondert, und der Abgang zu anderweitigem Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Insonderheit wird dieses an denjenigen Bäumen und Sträuchen zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in Acht genommen, welche entweder viele Blüthen, und grosse, wie auch schmackhaffte Früchte bekommen, oder nur sonst zu einer Zierath nach einer regulären Form aufwachsen sollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. s. f. Dieweil aber dieses Beschneiden in Ansehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer seine besondere Benennung bekommt, also daß es bey den Stauden das Blatten, bey einigen Bäumen das Schneideln, bey dem Weine der Schnitt, bey dem Weitzen das Schräpffen oder Schrappen heisset u. s. f. als kan dasjenige, so bey einem ieden Wort angeführet wird, noch ferner nachgeschlagen werden, darbey zugleich das, was bey ieder Art in dergleichen Verrichtung besonders in Acht zu nehmen, mit beschrieben ist. Allhier folget das

Beschneiden der Bäume, heisset die überflüßigen, unnützen, schädlichen Aeste eines Obst-Baumes, so demselben am Wachsthum hinderlich sind, oder ihn überdiß noch unförmlich und mangelhafft machen, hinweg nehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aesten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manierliches Ansehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeisten aber ein geschickter und durch die Erfahrung erlerneter Handgriff, welche Aeste nützlich oder schädlich, welche kurtz oder lang hinweg geschnitten werden sollen, weilen man hierbey entweder durch allzu öffteres und häufiges, oder durch allzu seltenes und unordentliches Beschneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anderst werden die Hochstämmigen, anderst die Zwerg- oder Busch- und wieder anderst die Spalier-Bäume beschnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Instrumente sind: Eine Hippe oder Garten-Messer, von den Frantzosen Serpette genannt, welche als ein Taschen- oder Einleg-Messer zusammen geleget werden kan, und daran das Hefft so groß seyn muß, daß die Hand darinnen Platz haben und sich regen kan, und eine Säge, welche eben so wie die Hippe zusammen geleget wird, und deren Klinge starck und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht biege; so sollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswerts stehen, damit man im Sägen, wann das Holtz grün ist, nicht gehindert werde; sie wird zu Absägung der alten Aeste, so man mit der Hippe nicht wohl beschneiden kan, gebraucht, und soll, nach der besten und bequemsten Art, mit Klinge und Hefft zwölff bis vierzehen Zoll lang seyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Messer einen Schnitt an einem Ast thun will, so muß mit einer Hand der Ast unter dem Schnitt fest gehalten, und mit der andern geschnitten werden, desgleichen auch in Acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-gesetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden fest halte, damit sich solcher samt der Wurtzel nicht biege oder bewege; es soll auch das Garten-Messer, damit man beschneidet, allezeit so scharff seyn, daß man den darzu bestimmten Ast auf einen Zug damit abschneiden kan. Die beste Zeit zu Beschneidung der Bäume ist im Februario, da es bey stillem und gelindem Wetter im letzten Monds-Viertel vorgenommen werden soll.

Beschreyen, heißt bey dem gemeinen Volcke die Art einer Zauberey, da sie gäntzlich, aber ohne den geringsten wahrscheinlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unvermerckt durch übermäßiges Lob, das irgend iemand einer lebendigen Creatur, sonderlich wegen ihres guten Wachsthums, beyleget, an eben derselben ausgeübet werden. Zu diesem Ende pflegen sie, andere närrische Gauckeley mit allem Fleiß allhier unberührt zu lassen, allermeist den jungen

jungen Kindern und Vieh rothe Tücher und Läpplein bald anzuhängen, bald hier und da hinzunähen, und fest zu hefften. Gleichwie nun ein Vernünfftiger den unschuldigen Worten auch des Boshafftigsten, geschweige denn öffters eines wohlgesinneten Menschens, unmöglich eine solche eingebildete nachtheilige Krafft beymessen kan; als verbannet ein Christlicher Haus-Vater diesen lächerlichen Aberglauben um so vielmehr, weil er gerade wider das Vertrauen zu GOtt und dessen Vorsorge läufft.

Beschuhen, ist eine Redens-Art, wenn man einen Pfahl, der in festes und steinigtes Erdreich tieff eingetrieben werden soll, unten an dessen Spitze mit Eisen beschlägt, und verwahret, daß er in dem Einschlagen sich nicht splittere oder setze, sondern um so viel bequemer in den festen Boden eingehe.

Beschütten, ist eine Hülffe, welche denen Küchen-Gärten, so durch langwieriges Tragen und Fruchtbringen schwach und träge worden, mit Uiberschüttung guten und frischen Erdreichs geschiehet, wodurch das alte wieder erfrischet, und demselben gleichsam eine neue Krafft einverleibet wird, daß es nachmahls desto reichlicher seine Früchte bringet. Hierzu dienet vor andern der Schlamm oder Teich-Erde, welche ein Jahr oder drüber sich erstlich erliegen muß, ehe man sie darzu gebrauchen will, da sie alsdenn vortreffliche Dienste thut.

Besem, ist ein nothwendiges Haus-Geräthe, so man allermeist zu Reinigung der Häuser, Ställe und Gassen gebrauchet. Sie werden iederzeit von Bircken-Reisse gebunden, und entweder lang, wo nemlich unmittelbar der Stiel oder Handgriff daran mit angeflochten und gebunden, zu Haus-Besem, oder kurtz zu Stall-Besem gemacht; wiewohl man ausser diesem noch eine Sorte der Besem brauchet, so von gewissen dünnen zarten ausländischen Reißig zusammen gebunden, um sich dessen gleich einer Kehr-Bürsten zu bedienen, davon unten das Wort Kehr-Besem nachzuschlagen. Das

Besem-Reiß-Schneiden, soll im Früh-Jahr, ehe noch die Bircke ausschlägt, geschehen, weil die davon gebundene Besem länger und besser halten. Es soll auch dieses Reiß-Schneiden nicht ehe verstattet werden, als bis die Bircken zu einem solchen Wuchs und Stärcke gelanget sind, daß selbige allgemach die untersten Seiten-Aeste abzudrücken beginnen, welches man balde sehen kan, wenn sie anfangen dürre zu werden. Denn wenn dieses Schneiden an allzu jungem Holtze geschiehet, oder auch, wenn die Bircken gar zu weit hinauf an den Gipffel geschneidelt werden, so ists ihnen nicht zuträglich, dahero thut man wohl, wann man in Bircken-Wäldern alljährlich einen gewissen Schlag oder District benennet, und denselben gewissen, wo möglich angesessenen Leuten überhaupt anschläget, welche alsdann, wann der Holtz-Förster Schaden findet, vor denselben stehen müssen.

Besetzen, heißt die Teiche oder Weiher mit einer Anzahl Brut oder Satzes versehen. Die beste Zeit, diese Verrichtung vorzunehmen, ist im Frühling, und zwar im Martio oder April, um das erste Viertel, bevorab, wo man fremden Satz hat, damit derselbe den Sommer über das Wasser desto leichter gewohnen möge; wo man aber mit eigenem Saamen versehen, kan man auch die Teiche damit im Herbste besetzen. Die Anzahl der Besetzung muß sich nach der Grösse des Teiches, nach der Güte des Bodens, und nach dem Zugang der Nahrung, den der Teich von Feld-Güssen, vom Vieh, das darein gehen kan, und sonsten hat, richten, und ist besser, man thue etwas weniger an Satze in einen Teich, daß solche desto grössere Stücken wieder gebe, als daß man einen Teich übersetze, und bekomme hernach beym Ausfischen nur kleines und verbuttetes Zeug, welches wegen seiner Menge, und aus Mangel der dazu behörigen Nahrung nicht grösser wachsen können, sondern zurücke bleiben müssen. Sonst wird der Strich oder Saame, welchen die Karpen den ersten Sommer gestrichen haben, seiner Zärtlichkeit wegen im ersten Jahre nicht fortgeführet, sondern allemahl wenigstens 2jähriger Saame zum Erstrecken, dreyjähriger aber zum Wachsen genommen, und damit Streck- und Gewächs-Teiche besetzet. Man rechnet bey einem Gewächs-Teich insgemein, wenn der Boden nicht gar zu schlecht, auf einen Platz von einem halben Scheffel Dreßdner Landes ein und ein halbes Schock dreyjährigen Saamen. Wenn man nun einen solchen Gewächs-Teich als einen Streck-Teich besetzen wolte, so kan man auf das Schock dreyjährigen, 6 Schock zweyjährigen rechnen. Oder auf 1 Morgen Landes setzt man 3 Schock dreyjährigen, oder 18 Schock zweyjährigen Saamen. Ist es aber ein Streich-Teich, so rechnet man ein halb Schock Streich-Karpen zu zwey Rögnern 1 Milchner. Siehe auch die Art. von der Fischerey und Teichen.

Bestand, nennet man in Wirtschaffts-Rechnungen und Wochen-Zetteln die, nach decourtirtem Abgang, übrig bleibende Summe an Geld, Naturalien, Pferd- Rind- Schwein- Ziegen- Schaaf- und Feder-Vieh, welche in der folgenden und neuen Rechnung, als Bestand von der vorigen, in Einnahme gebracht wird.

Bestand, dieses Wort wird auch von einigen gebraucht vor Pacht, als Bestand-Contract, Geld, Jagen, u. s. f. welches so viel als Pacht-Contract, Pacht-Geld, Pacht-Jagen; einen Bestandner aber verstehet man von einem Pachter, unter welcher gewöhnlichen Benennung Pacht man auch die Erklärung desselben finden wird.

Bestanden Holtz, wird ein mit vielen Haupt- und angehenden Bäumen, auch Vorständern und Laß-Reisern bewachsener Forst, oder Wald genennet.

Bestä-

Bestätigen, heißt bey der Jägerey, den gewissen Stand eines Hirsches im Holtze, vermittelst eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Bestätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit seinem Leit-Hunde einen oder mehr Hirsche bestätiget hat, so, daß dieselbe alsdenn mit dem Zeug eingestellet, und ordentlich gejaget werden.

Bestechen, wird von den Nähterinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem kläresten, sonderlich weissen Zeuge, damit sich im Gebrauche die Fäden daran nicht auströsseln sollen, an stat eines eingeschlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden desselben nur mit kleinen Stichen umschlinget und anhält. Es sind derer Näthe vielerley, welche vom Frauenzimmer so wohl als denen Schneidern bey Verfertigung verschiedener Kleider, Wäsche und andern Geräthes aus Tuch, Zeug und Leinen, Nessel-Tuch rc. angebracht werden. Also sind derer Frauenzimmer-Näthe ausser dieser Bestech- und der Saum-Nath, noch folgende: Die Welsche- Spanische- Englische- Türckische- Ebichte- Blinde- Hohle- Kayser- Schnur- Zopff- Blech- Creutz- Falten- Dünne- Mahler- Dickgeschnittene- Marseille- Hexen- Wirbel- Bilder- Frantzösische- Durchziehe-Nath. Die Schneider-Näthe aber sind: die Stoß- Hinterstich- Vorstich- Strick- Nebenstich- Staffler- Stopff- Stichel- Gerbers- Stepff- Angedratelte- verborgene- Stich- rendirirte Nath. Es muß sonderlich eine Hauswirtin von diesen Schneider-Näthen die meisten auch bey der Wäsche anbringen können und verstehen.

Bestellen, das Feld bestellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen rc. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, ausser etwan dem Grasen und Schräpffen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun ist. Z. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergeeget ist, so spricht der Land-Mann: Mein Feld ist bestellt. Wie diese Verrichtung, so man auch die

Bestellung nennet, in ihrer nöthigen Ordnung vorzunehmen, davon siehe Acker-Bestellung.

Besuch-Knecht, ist ein Bedienter bey der Jägerey, welcher durch oder mit Besuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, so in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschafft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zur Vergnügung zu bestätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und gedultiger, absonderlich aber seines Leit-Hundes mächtiger Mensch erfordert, und pfleget man derselben an Fürstlichen Höfen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, und nachdem die Herrschafften Liebhaber der Jägerey sind.

Bete, siehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umsonst thut.

Beth, siehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemein nützliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farben oder braune Blumen in Gestalt einer grossen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel grösser, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen schwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird so starck als ein Daumen, röthlicht, und sehr zaselicht. Es wächset gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst-beschriebenen Geschlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Musa des Kaysers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraut geschrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25sten Buches versichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, seye vor allen bösen Kranckheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Vende la tonica & compra la betonica: Man soll den Rock vom Leibe verkaufen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des May-Monats zum Trocknen und Distilliren gesammlet, und dienet vornemlich in denen Haupt- Brust- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Bisse gifftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und sonst zu sehr vielen andern Kranckheiten, da man es bald gekocht, bald distilliret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon trincket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Catun, oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten auszubreiten pfleget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nähet und zieret man dergleichen Decken trefflich aus, sonderlich wo man selbige über Betten zu decken gesonnen, die in den Stuben befindlich sind, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette,

Bette, dieser Nahme wird so wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Küssen, ausgenähten Decken und Matratzen, worauf der Mensch seine Ruhe zu geniessen pfleget, beygeleget, als auch der Bett-Stelle selbst, darein nemlich die eben itzo zu beschreiben vorhabende **Betten** insgemein geleget werden, gar öffters zugeschrieben; Wiewohl man zum Unterscheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, so allermeist aus Holtz zubereitet werden, **Bettgespond** oder **Spann-Betten** heisset, davon seines Orts weiter nachzulesen. Die ersten nun anlangend, werden selbige mit Federn von allerley Geflügel, als Reb-Hüner, Haus-Hüner, Enten und dergleichen, welches die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänsen gefüllet und ausgestopffet, nachdem diese zuförderst entweder geschlossen, oder am Kiel gelassen, und mit selbigen einige mahl entzwey gehacket worden; Zuweilen, aber gar selten, pflegt man auch einige mit Pflaumen-ja gar mit Schwanen-Federn auszustopffen, welche sehr leichte sind und sich immer locker halten; gantz arme Leute hergegen haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewissen Art Rohr wachsen, wenn solche schwartz werden und anfahen wegzufliegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getreugten Hopffen, ihre Betten und Küssen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten, ihrem Gebrauch nach, unterschiedene Benennung, als da sind Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopff-Küssen, Deck-Betten, Bauch- oder Brust-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem mercklichen Unterscheid der Güte zubereitet, die gewöhnlichen Betten vor die Herrschafft selbst, die **Gast-Betten**, **Faul-Betten**, **Gesinde-Betten**, und denn die **Kinder-Betten**, welche ihrer Grösse nach abermahlen unterschieden, nachdem sie nemlich für zwey oder eine Person, die entweder erwachsen oder noch klein, gehören. Zu einem wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, so viel Pfühle und Haupt-Küssen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchstnöthigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, so hat iede Haus-Mutter auf selbige fleißig zu sehen, und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Gehörige, so wohl bey Verfertigung dererselben, als auch bey dem Nutzen und Gebrauch bedachtsam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zartesten Federn oder der Pflaum, wenn auch die Indelte noch so dicht, durch das öfftere Schütteln und Aufluckern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, so pflegt man insgemein kurtz vorhero, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Indelts mit etwas weicher Seiffe zu überstreichen, daß die Federn daran hangen und darinnen bleiben müssen; andere nehmen zwar an dieser Stelle Wachs mit Terpentin vermischt, weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äusseren Seite hin und wieder garstige unanständige Flecke machet; wird solche Art nicht sehr gebraucht, folgende hergegen, so man einen Bestrich nennen könte, ist in diesem Stück weit zuträglicher: Man kocht nemlich über einem gelinden Feuer im Wasser, darinnen einige Zeit Wermut eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches darbey fleissig unter einander um, daß es sich nicht anlege, da es denn warm über des Indelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne gantz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu stopfen: allein es wird davon der Indelt ein wenig steiff oder starr, die Betten, zumahl wenn sie so groß oder so derb mit Federn angefüllt, lassen sich nicht so bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denenselben, wiewohl wegen dieser Ursach überhaupt, das erstemahl die Betten nicht so gar übrig voll gestopffet werden sollen. Bey dem Gebrauch der Betten kommt es nicht nur darauf an, daß dieselben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgeluckert, auch wo sie etwa löchricht werden, der Schaden bey Zeiten ergäntzet und vernähet, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopffet werden sollen; sondern sie müssen auch über dieses, immassen bey der besten Pflegung und Obsicht, darinnen zusammen geballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne geleget, ausgebreitet und mit schwancken, glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopffet werden, wodurch sich eines Theils die zusammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflauffen, andern Theils aber erlufften sich die Betten darbey, und werden von dem an sich gezogenen Schweiß durch dergleichen Sönnen trefflich befreyet und von allem Staub gereiniget.

Bette, wird die Ruhe-Stäte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen laufft, so eigentlich ein Wasser-Bau-Terminus, davon siehe **Flut-Bette**.

Bette, siehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Gesinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus dem höltzernen Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieselben ausschüttelt, das unterste Stroh oder Stroh-Sack wohl aufluckert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwählet, weil nicht nur diese die bequemste vor das Gesinde, sondern auch selbst den Betten sehr nützlich, wenn sie, nachdem man solche die Nacht über derb gelegen, kurtz darauf, da man aus selbigen

bigen aufgestanden, so gleich wiederum aufgeluckert werden, und sich den Tag über wiederum erliegen können, da sie sonst in Unterbleibung dessen, kaum ehe sie recht geschüttelt worden, sich schon des Nachts wiederum feste und niederdrucken lassen müssen, welches die Federn sehr klumperich macht, so daß auf dieser Art Betten sich nicht sanfft und wohl schlaffen lässet.

Bett-Flasche, Wärm-Flasche, nennet man dasjenige meist aus Zinn verfertigte, gantz runde oder länglicht runde flache Gefäß, dessen man sich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch sonst die Füsse darauf zu stellen, wenn man sich in der Kälte aufzuhalten nöthig hat. Diese Flaschen werden zu dem Ende oben mit einer geraumen Oeffnung versehen, dadurch man sie mit recht siedendem Wasser einfüllet, diese aber soll mit doppelten wohlschliessenden Deckeln dergestalt verwahret seyn, daß daselbst von dem eingegossenen Wasser nicht das geringste heraus sickern kan; So wird auch nicht erfordert, daß man selbige allzustarck und wichtig mache, damit um so viel eher die Wärme dadurch heraus dringe.

Bett-Korb, ist ein geraumer, bey nahe nach der Form eines höltzernen Bettes geflochtener Korb, der mit seinem Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen fest gemacht, daß man ihn auf dem Boden desto bequemer und ohne Schaden fortschieben könne; auch soll er noch über dieses an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben versehen seyn. Es bedienen sich dessen die Haus-Mütter, daß sie eines Theils in selbigen diejenigen Betten, welche sie überflüßig haben, ordentlich hinein legen und wohl über einander geschlichtet aufheben können; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Stat selber, die sich zum Exempel vor eine Wärterin schicket, weil er sich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite schaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herstellen lässet.

Bettler-Läuse, siehe **Kletten.**

Bett-Sack, siehe **Stroh-Sack.**

Bett-Stroh, heißt nicht nur dasjenige Stroh, welches in die Bettstellen unter die Betten geleget oder in Stroh-Säcke gestecket wird, wenn der Boden nicht von Gerten, Gurten oder Leinwand ist, und wozu sich frisches Rocken- und sonderlich Wirr-Stroh am besten schicket; sondern auch ein gewisses Heil-Kraut. Siehe **Wall-Stroh.**

Bett-Tisch, heißt ein aus zwey gleich grossen Theilen bestehender höltzerner Kasten, welche Theile wohlgefüget und mit eisernen Bänden an einander gehangen seyn, dergestalt, daß, so man sie zusammen leget und an den äussern Seiten mit eisernen Haken an einander klammert, sie des Tags über einen bequemen Tisch abgeben, in dessen Höhlung die Feder-Betten zugleich verschlossen, schlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen sie alsdenn eine geraume Bett-Stat aus. Es lässet sich dergleichen mit grossem Nutzen und V... theil in denen Kinder-Stuben vornemlich a... anbringen, wo der Raum nicht gar übrig v... handen.

Bett-Tuch, heißt dasjenige weisse leinw... dene Tuch, so allezeit unten und oben ge... met wird, auf den Seiten aber, wenn es zw... blätterig, seine Saal Leisten behält. Se... Grosse richtet sich nach der Länge und Breite ... Bettes selbst, daher man solche in den Wä... Büchern in grosse, kleine und mittelmäßige ... zutheilen pfleget. Diese Tücher werden ... Reinlichkeit halben iedesmahl über die Pfü... und Unter-Betten gebreitet oder gesch... gen, und haben deshalber ihren sehr gu... Nutzen.

Bett-Wärmer, ist eine geraume aus Ku... fer- oder Meßing-Blech getriebene fla... Pfanne an einem langen Stiel, die oben m... einem beweglichen und fest einschliessenden D... ckel versehen, welcher hin und wieder zuglei... durchbrochen, damit die hinein gethane Kohl... etwas Lufft behalten und nicht ersticken könne... So nun diese Pfanne mit wenigen glüend... Kohlen angefüllet, und durch den Deckel ve... schlossen worden, fähret man kurtz vor de... Schlaffen fein behutsam mit selbiger in de... Bette so lange hin und wieder, bis es durchau... erwärmet. Da aber durch allzu starckes Kohl... Feuer dergleichen Pfanne allzusehr erhitze... oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Köhl... gen das Bette angezündet, und leicht ein Scha... den und grosses Unglück gestifftet werden kan... so ist der Gebrauch davon nicht durchgängig be... liebet, wo er aber gefällig, mag man sich ... darbey der äussersten Vorsichtigkeit sorgfälti... bedienen.

Bett-Zopff, ist ein höltzerner länglicht ge... dreheter Knopff der mit darüber her unter han... gender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer starcken geklöppelten langen Schnur befestiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen klein und grossen Büschlein versehen. Dergleichen Zopff pfleget man entweder mitten über das Bette, in eine so genannte Bett-Schraube zu schleiffen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand stehet, an selbige anzuhängen, und dienet sonderlich denen Wöchnerinnen, Patienten und andern unbehülfflichen Personen, daß sie sich daran halten und mit leichter Mühe in dem Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, sind diejenigen Uiberzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpffen oder mit einer Rund-Schnur zuzuschnüren pflegt. Es bestehen dieselbe aus Nessel-Tuch, Catun so weiß als bunten, Damast, Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen sind zuweilen also beschaffen, daß nur die obern Blätter aus itzt beschriebenen Sorten bestehen, zu dem Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pflegt man öffters nur weisse Leinwand zu nehmen.

Betrug, ist diejenige schändliche und einem Christen höchst unanständige Bemühung, da man von einer Sache einem andern etwas zu desselben Schaden zu bereden und weiß zu machen suchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachsenen Schaden lehret. Es ist derselbige leider! unter den Menschen in itzigen Zeiten so sehr eingerissen, und insonderheit auch bey denen zu einer Haußhaltung gehörigen und unentbehrlichen Personen so gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des grossen daraus entstandenen Unheils, gantze Bücher davon angefüllet werden könten; wie man denn diesfalls bemühet gewesen, und bereits den Anfang gemacht, solche nachtheilige Handlungen zu entdecken. *D. George P. Hönns* Betrugs-Lexicon gehöret unter andern hierher. Allein es ist nöthig, daß ein Hauswirt durch andere und eigene Erfahrung, Nachfrage, Untersuchung, Anmerckung, Aufmercksamkeit, behutsame Vorsorge und schlaue Augen, die Menge der Betrugs = Stückgen bey allen Arbeiten und Waaren, selbst lerne, und sich dafür hüte. Denn es wird die Vermehrung dieser Stücke durch neue Erfindung der Bosheit nicht aufhören, so lange böse lieblose Menschen sind, und ein Hauswirt mit denenselbigen zu thun haben muß.

Beutel=Tuch, ist ein aus nicht so gar zarten, aber doch gleichen wollenen Faden weitlöchricht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von dem noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülsen zu saubern; Sondern es gebraucht auch dasselbige das Frauen=Volck, ihre also genannte Model-Tücher daraus zu schneiden und in selbiges allerley Arten der Stiche und Creutz=Nath zu nähen.

Beuten, sind starcke und etwas tieff ausgehauene Stücke von Holtz, deren Vertieffung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back=Trog bey den Beckern auch den Nahmen der Beuten führet, weil er zwar wie sonst die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer gantzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterscheid hat, so daß er zweyen an einander gestossenen halben Mulden gleichet. Nach dieser Form werden eben in denen Höltzern vor die Bienen starcke Bäume ausgehauen und so zubereitet, daß sie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon siehe unten Bienen=Beuten.

Bewurff, wird derjenige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurff ins Wasser zu Grotten, Kellern, Abtritten und dergleichen feuchten Orten ist derjenige, so aus einem Theil guten Kalck, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von gestossenen Troff= Tauch= oder alten Dach=Steinen vermischt und angemachet worden.

Bey=Essen, auch Zwischen=Trachten, werden bey denen Tafel=Auffsätzen diejenigen Speisen und Trachten genennet, so man einzuschieben pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Person genennet, die neben der gewöhnlich angenommenen Kinder = Mutter die behörige Beschickung der kleinen Kinder an deren Stat verrichtet, und denen Wöchnerinnen in diesen Stücken mit gutem Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwerts vorgefallenen höchstnöthigen Verrichtungen die Kinder=Mutter nicht selbst zugegen seyn kan. Es wird demnach von einer solchen Frau erfordert, daß sie nebst der Wissenschafft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene besitzen soll.

Beyfuß, von den Alten auch St. Johannis=Gürtel, und Sonnenwend=Gürtel genannt, ist ein bekanntes Kraut, welches sowohl in der Artzney, als in der Küche seinen guten Nutzen hat. Seine Stengel sind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dicke, rund, streiffigt, steiff, braunroth, inwendig voll Marck, und auswendig mit wechselsweise gesetzten Blättgen versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie die Blätter des Wermuts, sind aber grösser, fetter, oben danckel=grün, unten aber weißlicht, wodurch sich diese Pflantze leichtlich von dem Wermut unterscheiden läßt. Seine Blüthen, welche oben an denen Stengeln und Zweigen traublicht hervor kommen, bestehen in kleinen purpurbraunen Blümlein, so eines angenehmen Würtz=Geruchs sind. Man findet auch noch eine andere Art, welche weißgrünlichte Stengel hat, und dahero der weisse, wie jener der rothe Beyfuß genennet wird, ausser diesem aber von gleicher Krafft und Wirkung ist. Er wächst von sich selbst auf ungebauten Aeckern und Feldern, an Mauren und Zäunen, wird aber auch in Gärten angetroffen, und braucht keiner Wartung. Man pflegt die zum Braten bestimmten Gänse damit auszufüllen, um selbige nicht nur desto schmackhaffter, sondern auch vornemlich für das Frauen = Volck gesunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvor gelesen und an der Lufft getrocknet seyn, das ist, die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeschnittenen Beyfuß sollen abgepflücket werden, daß die Knöpfflein alleine daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trockenen Beyfuß auch vorhero, ehe sie selbigen in die Gans stecken, mit heissem Wasser auszubrühen. Wann man zum Artzney=Gebrauch ein Wasser davon brennen will, so muß man das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abstreiffen, und also frisch in den Kolben thun; Zum Dörren aber kan es nach St. Johannis gesammlet werden. Dieses Kraut ist sonderlich gut für allerhand Weiber=Kranckheiten, reiniget und stärcket die Mutter und stillet deren Schmertzen, treibet den Monat=Fluß, die Geburt, Todte= und Nachgeburt. Es öffnet auch die Verstopfungen der Leber, und treibet so wohl den Nieren=Stein, als den Harn. Wann ein Mensch mit einer Kugel geschossen worden, so soll man

frischen Beyfuß wohl mit Wein abstossen, den Safft heraus drücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Löffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulicht in die Wunde giessen, als welches die schmertzliche Entzündung balde löschen wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trincken geben und allezeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaschen. Wann man in dem Brach-Monat die frischgrünen und blühenden Schösse dieses Krauts zerhackt, in ein sauber Glas thut, guten Brandtewein darüber giest, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch druckt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, so hat man die **Beyfuß-Essentz**, welche auf funffzehen bis fünff und zwantzig und dreyßig Tropffen öffters eingenommen, in allen oberzählten Kranckheiten eine fürtreffliche Wirkung hat. Man sagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und solches Kraut in den Schuhen bey sich trägt, die Füsse nicht matt werden.

Beyherstellen, heißt man bey der Jägerey, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge stellet.

Bey-Jagen, so auch Heck-Jagen genennet, und dem Haupt-Jagen entgegen gesetzet wird, geschiehet zu ausserordentlicher Zeit, an solchen Plätzen und Oertern, da weder rechte Wildnissen und Haupt-Höltzer, noch Berg und Thal, sondern alleine Brahnen und Hecken sind.

Beytritt, ist eines der vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Feiste des Hirschen vermuthen kan, und geschieht, wann der Hirsch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Creutz und der Zimmel hinten feist und dicke sind.

Bezauberung des Viehes, siehe **Vieh-Bezauberung**.

Bezette, **rothe Pezetten**, **Tornesoll**, **Färber-Läpgen**, **Schminck-Fleckgen**, sind kleine zarte aus der feinsten Leinewand bestehende Fleckgen, die entweder in Cochenillen sehr wohl eingetaucht, davon die besten an der Farbe von Constantinopel zu uns gebracht werden; oder die Frantzosen und Spanier legen eben dergleichen in den Safft Heliotropii tricocci, lassen sie wohl davon einziehen und versenden selbige also trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugiesen eine in Cochenille gefärbte und in gewisse Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stelle und unter eben diesen Nahmen zu verkauffen, welche Arten alle zusammen diesen Nutzen geben, daß sie schöne roth färben, wie man sich denn derer in diesem Fall zu den Ingenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden sie auch nebst diesen von dem Frauenzimmer theils als eine Schmincke gebrau[cht,] theils auch in der Küche zu Färbung [der] Gelées und anderer Eß-Waaren genomm[en.] Weil aber darinnen offt Betrug vorge[het,] daß vielmahls mit schlechter und beisse[nder] Materie angefärbte, falsche Läpgen ei[nge]schoben und für die vorher beschriebene [gute] verkaufft werden, welche nicht nur der [zar]ten Haut des Gesichtes schädlich, sond[ern] auch die Essen, so damit gefärbet, den M[en]schen höchst nachtheilig seyn können; also [muß] man bey dergleichen Gebrauch sich wohl [vor]zusehen, und solcher, wo man von ih[rer] Güte nicht gewiß versichert, lieber gar [mit] diesem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grentze, siehe **Grentz-B[e]ziehung**.

Bezirck, in Bezirck bringen oder **Bekr[ei]sen**, heißt bey der Jägerey, wann man um [das] Gebüsche herum gehet, um zu sehen, ob das [je]nige Thier, welches man an einem Ort hin[ein] gespüret, nicht heraus sey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine u[m]ständliche und gelehrte Abhandlung in d[em] Allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter d[ie]sem Titel lesen. Hier mercken wir nur a[n,] daß man viererley Arten desselben habe: [1)] den orientalischen, welcher aus Persien u[nd] Ost-Indien und Arabien von gewissen B[e]zoar-Gemsen und Ziegen kommt, und d[er] beste, rareste, dabey aber eben deswegen s[el]ten aufrichtig anzutreffen sey. Vor diese[m] wurde ehemals die Fabel herum getragen, a[ls] ob er von denen Thränen des Hirsches, d[er] eine Schlange verschlucket hätte, entsteh[e.] Welches aber c. l. widerleget und gezeig[et] ist, daß derselbe von denen Lachrymis Cerv[i] so Bezehardt heissen, gantz unterschieden. [2)] Der Occidentalische, welcher über Spani[en] und Portugall aus America, sonderlich ab[er] aus Peru ebenfalls von verschiedenen Thi[e]ren, sonderlich aber gewissen Gemsen erlan[get] wird. 3) Bezoar Porci, so von dem Sta[chel]-Schweine aus Ost-Indien kommt. 4[)] Der Affen-Stein. Sie kommen alle darinn überein, daß sie eine Schweiß- und Gifft-treibende Artzeney sind. Weil aber so vie[l] Betrug dabey, und über dem diese Stein[e] sehr kostbar sind, so haben die Aertzte an[]dere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneye[n] substituiret, und nennen solche von diesen Steine Bezoardica.

Bezoar-Eßig, siehe **Eßig**.

Biber, ist ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser lebt, und dahero mit unter die Amphibia gezählet wird. Er hat einen kurtzen und gedruckten Kopff, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites und grosses Maul, scharffhauende Zähne, und einen dunckeln aschen-farbenen Balg, ie dunckler und schwärtzer dieser ist, ie höher wird derselbe gehalten. Seine vordern Füsse sind sehr kurtz, deren er sich, wie das Eichhörnlein, bedienet, dasjenige, was er benaget, mit zu halten. Seine hintern Läuffte sind lang, breit, und zwischen den Klauen, wie bey den Gänsen und Enten mit einer Haut versehen, damit er desto

besser

besser schwimmen können, so sind sie auch schwartz, wie der Schwanen ihre Füsse. Sein Schwantz ist nach der Proportion des Thieres ziemlich lang, gemeiniglich sechs Finger breit, zwey Finger dick, und zwar in der Mitte am dicksten, und gegen den Enden etwas abgeschliffener, mit einer glatten schwartz-aschenfarbigten, doch mit gewissen Linien, als ob es Schuppen wären, artlich eingetheilten Haut überzogen. Dieser Schwantz wird drey bis vier Pfund schwer, hat ein sehr niedliches Fleisch, welches in der Mitten an viele zarte Knöchlein oder Gelencke angewachsen, wodurch er seine Bewegung erhält, und dienet auf grosser Herren Tafeln zur angenehmen Speise, dessen Zurichtung also geschiehet: Es wird derselbe, wie etwa ein Karpffen in Stücken zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser nebst wenigem Saltz so lange gesotten, bis er allen Thran und Fischenzendes Fett verlieret. Und weil er harter Art, muß auch bey ihm der allgemeine Handgriff alle Fische weich zu sieden in acht genommen, und daher unter dem Sieden ein fein Stückgen Butter zu ihm geworfen werden. Wenn er nun also vorbereitet, thut man selbigen hierauf in ein Casserol oder Tiegel, darinnen er nebst etwas Wein und Essig gekocht, mit Nelcken, Pfeffer, Ingwer, Citronen-Scheller, Butter, Saffran und Zucker abgewürtzet, und nachdem diese Brühe wohl eingekocht, um sie desto dicker zu machen, ein wenig geriebene Semmel hinzu geschüttet werden muß, da sich denn die Speise in eine Schüssel, darum ein Krantz von Butter-Teig gemacht, bequem anrichten, und gleich einer Pasteten, die vorhero nach der Zeit und Gelegenheit fein garniret, auf die Tafel tragen lässet. Der Biber gebraucht solchen Schwantz nebst denen hintern Füssen zum Schwimmen, kan aber nicht lang, ohne Athem zu holen, unter Wasser verbleiben, wiewohl er den Schwantz fast immerzu im Wasser halten muß. Er hat zweyerley Haar, lange und kurtze, von welchen letztern man die Castor-Hüte und Strümpffe macht. Mit was vor besonderm Fleiß dieses Thier seine Wohnung über dem Wasser manchmal mit zwey bis drey Absätzen oder Etagen bauet, darüber ist sich höchstens zu verwundern, denn er beisset oder hauet die Bäume, absonderlich die Pappel-Bäume, Aspen, Weiden, und ander weich Holtz, oberhalb den Wurtzeln dergestalt ab, als wenn sie abgeschnitten wären, und zerstücket sie dann vollends mit seinen grossen und scharffen Zähnen; so kan er auch mit seinen Füssen die Erde oder den Leimen, so gut als ein Kleiber oder Leimen-Arbeiter zurichten, wobey ihme der Schwantz so wohl an stat eines Fasses den Leimen damit zu tragen, als zu einer Britsche und Kelle, zum Leimen-Schlagen, und solchen anzuwerffen dienet. Seine Fährte oder Spur ist an den vördern Füssen gleich einem Hund, doch flacher; die hintern aber gleichen, wie gemeldet, einem Schwan oder Gans. Seine Nahrung bestehet in Rinden von Weiden, Pappeln, Erlen, und dergleichen Wasser-Gehöltze, so sich gerne schälen lässet, ingleichen in Fischen, welches letztere zwar einige nicht zugestehen wollen; weil aber ihr Wildpret meist nach Fischen schmecket, so wird von denen mehresten geglaubet, daß sie ihre Nahrung vom Fischwercke haben. Das Weiblein gehet sechszehen Wochen dicke, und setzet im May-Monat auf einmal drey bis vier Jungen, welche sie, wie andere vierfüßige Thiere, eine gewisse Zeit zu säugen pfleget. Sie kommen blind auf die Welt, und wann sie etwan vier Wochen alt, bringen ihnen die Alten kleine Aestlein von Weiden, daran lernen sie die Rinden schälen, und Laub beissen, was sie dann liegen lassen, stossen und tragen die Alten hernach allemal wieder ins Wasser; so bald aber fünff bis sechs Wochen vorbey, begeben sie sich schon mit durch das Wasser nach dem Lande, und steigen mit aus, daß sie alle der Oerter hin- und wieder bekannt werden: Dann hauen ihnen die Alten Pappeln und Weiden um, setzen sich mit denen Jungen in die Aeste, und ätzen sich nach Gefallen. Sie wissen und können perfect sehen, wo der Baum, den sie abhauen wollen, hinfället, denn wenn sie an der einen Seiten erst genug eingekerbt, so lassen sie allda ab, fangen auf der andern Seiten an, und fällen ihn vollends um; sie hauen auch ein Aestlein nach dem andern davon ab, schleppen es nach dem Wasser und setzen sich ein wenig drein, absonderlich mit dem Schwantz, und nehmen davon zu sich, was ihnen gefällt. Im andern Jahr ihres Alters werden die jungen Biber gegen Ausgang desselben recht vollkommen. Sie werden mit Hunden ausgespüret, und aus ihrem Bau oder Geschleiffe in das vorgestellte Netz gejaget; (s. **Biber-Netze**) wiewohl dieses Wildpret nicht jedem zu fangen erlaubt ist, weilen es zur hohen Jagd mit gehöret. Der Biber hat die von ihm kommende und nach seinem Nahmen genannte herrliche Artzney, das

Bibergeil, nicht, wie die Alten irrig geglaubet, und von ihm geschrieben, in seinen Testiculis oder Geburts-Geilen, sondern es tragen solches die Biber beyderley Geschlechts in gewissen gleich unter dem Schaam-Bein befindlichen Blasen, oder Beutelgen, so gantz anders, als die Testiculi aussehen, verschlossen bey sich. Diese Behältnisse des Bibergeils sind bey den Weiblein so klein, daß sie nicht über eine Untze wägen, dahingegen die in denen Männlein sich befinden, manchmal auf ein Pfund schwer angetroffen werden sollen. Sie werden in Mutter-Beschwerung und Haupt-Weh, ingleichen wider die fallende Sucht, wider die Colica und alle von Kälte entstehende Kranckheiten nützlich gebraucht, und hält man die Tonquinischen, welche aus Ost-Indien gebracht werden, vor die allerbesten.

Biber-Hunde, werden diejenigen Hunde genennet, welche von Jugend auf so wohl auf den Biber- als Fisch-Otter-Fang abgerichtet worden, dahero man solche auch Otter-Hunde zu nennen pfleget. Es sind solches absonderliche beißigte und behertzte Hunde, etwas grösser als Dachs-Schlieffer, allezeit murrisch, und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stach-

stachlichte Haare und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist steiff abhängig. Es sind dieselben grosser und kleiner Art, davon die grossen denen kleinen Dänischen Blendlingen gleichen, ein scharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche fast wie Dachs-Kriecher seyn, doch etwas grössere Beine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geschleiff oder den Bau eines Bibers oder Otters gelassen, wenn solches vorher mit einem Netz umstellet, damit der Biber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlauffen möge.

Biber-Klee, sonst auch **Scharbocks-Klee, Bocks-Bohne, Sumpff-Klee** und **Wasser-Klee** genannt, ist eine Pflantze, welche ohne Wasser nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Quellen-reichen Wiesen wächset. Hat eine von vielen kurzen Gliedern oder Absätzen zusammengesetzte, und mit vielen Zasern versehene Wurtzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie am gemeinen Wiesen-Klee zusammen gesetzt sind. Der Stengel ist anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchem oben schöne weisse langhärige Hyacinthen-förmige Blumen mit umgewundenen artigen Zäserlein sich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülslein, in welchen ein gelb-röthlicher Saamen, in Gestalt der Hirsen-Körner, aber kleiner, sich enthält. Man setzet die Wurtzel nur eines Fingers tieff, und giesset so viel Wasser darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überschwemme, oder lange darauf stehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Quelle hat, so kan man ihn am besten ans Ufer pflantzen; da er dann nur im Herbst ausgenommen, die übrige Brut abgesondert, und bald wieder eingelegt wird. Dieses Kraut hat einen bittern Geschmack, fast wie die Aloe, dahero es auch dem Magen sehr angenehmlich ist, welchen es stärcket, und allen Unwillen desselben stillet; ist trefflich wider den Scharbock, Engbrüstigkeit und Miltz-Beschwerungen zu gebrauchen; versüsset das saure saltzige Geblüte, widerstehet der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurtzeln davon gedörret und gepülvert dem Vieh, insonderheit aber denen Schaafen, so mit dem Husten behafftet sind, eingegeben, vertreibet denselben in kurtzem.

Biber-Kraut, siehe **Tausendgülden-Kraut.**

Bibernell, siehe **Pimpinelle.**

Biber-Netze, womit man die Biber zu fangen pflegt, ist vorne wie eine Wathe, davon die Unter-Leine mit schwerem Bley-Gesencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holtz-Rinde oder Korcken schwimmen muß. Der Busen oder Sack daran ist wie ein Haamen, woselbst hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch so enge gestricket ist, daß sich nichts darinnen umwenden kan. Dieses Garn ist nach der Breite des Wassers vornen öffters zehen bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf sechzehen bis achtzehen Ellen lang. Die Schmasen oder Maschen sind, wie bey den Hasen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Pfund schwer, nebst einem Ring fest angebunden; an dem Ufer aber ein Pfal eingeschlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen gemachet, solches hernach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmasen umher, und letztlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine ans Ufer gestellte Person in der Hand hält. Weilen nun der Biber gemeiniglich gerne an breiten Strömen und grossen Seen in holen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schilff-Rohr verwachsen ist; so muß man, wo ein solcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermuthen, in einen solchen Winckel nach der Breite des Wassers das hierzu benöthigte Biber-Netze vorstellen, und an beyden Ufern fest mit Pfälen anpflöcken. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Bibers Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen stöbern, so wischet der Biber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen ist, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in den Händen hat, solches geschwinde an sich, so drehet sich der Zipffel um, daß der gefangene Biber nicht wieder heraus kan.

Biber-Schwantz, wird das Flachwerck oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel, gleich wie an einem Biber-Schwantz das Ansehen haben und gleichsam Schuppen-weise über einander liegen. Siehe **Dach.**

Biberwurtz, siehe **Hohlwurtzel.**

Bibinelle, siehe **Pimpinelle.**

Bickling, siehe **Böckling.**

Bienen oder **Immen**, sind grosse, bräunlicht-gelbe, mit subtilen Zähnen, Horn-färbigen Augen, einer langen Zunge und sechs Füssen versehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigen Pfei[l] gleichet, und an ihren Hüfften vier Flüge[l] haben, von denen die hintersten etwas kleine[r] sind, als die vördern, damit sie ihnen in[m] Fliegen nicht hinderlich seyn mögen; fast obe[n] an iedem Auge sind ihnen Hörner heraus ge[-]wachsen, die zwey Gelencke haben, eines ge[-]nau am Kopff, das andere um die Mitte, [so] daß sie solche in voller Länge ausstrecken, un[d] auch wieder an den Kopff ziehen können. Die[se] dienen ihnen zum Gefühl. Zu Einsammlun[g] ihres Proviants gebrauchen sie ihre Kinnba[-]cken, die mit ordentlichen Zähnen versehen und ihre Zunge. Wegen des herrlichen Nutzens den diese reine, zarte und arbeitsame Thier[-]lein, durch ihr Honig- und Wachs-mache[n] (welches sie aus denen vortrefflichsten und hei[l-]samsten Kräutern und Blumen heraus [zu] ziehen, und an behörige Orte sehr künstli[ch] zusammen zu tragen wissen) zu wege bringen

soll

sollte man billig Bedencken tragen, dieselben mit dem schändlichen Nahmen eines Insecti oder Ungeziefers, worunter sie insgemein gezählet werden, zu belegen. Ob es nun zwar in denen Antillischen Inseln Bienen geben soll, die an der Farbe blau, und mehr Wachs auch bessern Honig zubereiten als die unseren; ja nach Dappers Beschreibung von America p. 306 man daselbst Bienen findet, so gantz weiß und auch weissen Honig machen, und noch andere daselbst anzutreffen, die ohne Stachel, und groß wie die Schmeiß-Fliegen, nicht weniger ihr Honig unter der Erde, und in den Wurtzeln der Bäume zu verbergen gewohnt; so werden sie dennoch bey uns zuförderst ihrem Aufenthalt nach in wilde und zahme Bienen unterschieden. Die wilden Bienen sind rauher, schwärtzer und dicker, auch kürtzer, als die erst-beschriebenen zahmen oder einheimischen, haben in denen grössten Wäldern und Wildnissen ihre Wohnungen und Werckstäte, und tragen ihr Honig in die entweder von den Spechten und andern Vögeln, oder zu dem Ende von den Menschen mit Fleiß ausgehöhlte Bäume und Löcher der Felsen, ein. Sie schwärmen öffters, als die zahmen, haben aber nicht so viel Honig als diese; wiewohl die wilden leicht zahm, und die zahmen leicht wild werden können: denn es geschiehet offt, daß Bienen aus dem Garten in ein nah-gelegenes Holtz oder Waldung ziehen; so trägt sichs auch zu, daß man im Holtz an denen Bäumen und Büschen zuweilen Schwärme findet, sie zusammen trägt und fasset, die sich dann in den Gärten nach der zahmen Weise arten. Diese wilde Art, wenn sie des leichten und lichten Feld- und Garten-Flugs gewohnt worden, trägt immer mehr und mehr ein; die jungen Schwärme aber, die von diesen in die Gärten gezielet werden, gerathen besser als die Alten, doch lassen sie nicht gantz von ihrer wilden Art: Denn sie sind leicht erzörnet, und beissen oder stechen, was ihnen in Weg kommt. Die zahmen Bienen, so auf dem Lande in denen Gärten, wo sie so wohl ihren guten Ausflug, als Sonne und Nahrung haben können, müssen zu gewissen Zeiten ihre besondere Wartung haben, wo man sie anderst als ein gewisses Eigenthum behalten, und sich ihrer nicht verlustig machen will. Sie halten sich in grossen Haufen, welche man Schwärme nennet, beysammen; ein ieder solcher Schwarm hat seinen eigenen König, der den Nahmen Weisel oder Weiser führet, dem sie aller Orten, wo er sich hin begiebet, folgen und ihn allezeit in die Mitte nehmen. (siehe Bienen-König). Die Reinlichkeit und Ordnung in ihrer Arbeit ist unvergleichlich, denn sie suchen und finden nichts anders als Honig, welches sie aus den allerheilsamsten Kräutern und Blumen saugen, und bereiten mit dem auf eine sonderbar artige Manier eingetragenen Wachs ihre sechseckigte Zellen mit einer ungemeinen Accuratesse und bewunderswürdigen Geschwindigkeit. Theils gehen früh aus, und tragen den Thau ein, andere aber haben acht auf die Witterung, theils holen Honig und Wachs, welche, so bald sie mit ihrer vollen Last zum Stock kommen, ihre Abnehmer an denen, die beydes, wegen Alter und Schwachheit nicht mehr wohl ausfliegen können, so fort finden, die denn das herzu geführte Honig an den behörigen Ort bringen. Einige müssen die Gelegenheit der Wälder, Wiesen und Gärten auskundschafften, die arbeitsamen Bienen dahin führen, und wieder zurücke begleiten, indeme andere zu Hause die Zellen aus dem gröbsten verfertigen, und andere solche poliren, theils halten das Quartier rein, und schleppen ihre Todte hinaus, theils aber halten aussenher Wache, den Bienen-Stock vor dem Anfall der Raub-Bienen zu bewahren rc. also, daß eine iede Biene, so zu sagen, ihre besondere Pflichten und Verrichtungen hat. Des Nachts ruhen sie, und sind des Morgens wieder an ihrer Arbeit, wobey sie öffters so emsig und geschäfftig sind, daß sie auch so gar ihre Brut darüber vergessen, und also nicht schwärmen können; daher muß man, wenn sie gar zu fleißig eintragen, mit einem zarten Flohr das Flug-Loch vermachen, und sie auf zwey oder drey Tage einsperren, so werden sie alsdenn, weil sie nie müßig seyn können, an ihrer Brut arbeiten: und dieses Mittel kan man einige mahl wiederholen, bis man siehet, daß sie im Stocke die Brut zu seigen angefangen haben. So man aber gar keiner Brut gewahr würde, darff man sicherlich glauben, daß der Stock seinen König verlohren habe. Er seye nun todt, oder sonst nicht mehr vorhanden, so muß man solchenfalls denen Bienen alsofort mit einem andern Könige, deren in manchem Stocke drey, vier und mehrere sind, zu statten kommen, sonst unterlassen sie vor grosser Traurigkeit ihre Arbeit, und machen weder Brut noch Honig. Den Ursprung der Bienen betreffend, und davon unter andern *Kircherus* in Mundo Subterraneo, ingleichen *Redi* de Generatione Insectorum p. 63 & seqq. mancherley Meinung hegen, welches aber wohl von der unterschiedenen Art der Bienen zu verstehen seyn dürffte, so ist gewiß, daß die Vermehrung der guten und zahmen Bienen durch ihre Brut folgender Gestalt geschehe: In die alten Cellulas, daraus sie den Honig gezehret, lassen die Alten zu Ende des Februarii einen kleinen Liquorem, der viel grösser als ein Fliegen-Koth, welchen sie durch das Maul von sich geben, aus welchem nachgehends eine kleine Made wird; diese wird von den Bienen gebrütet, daß sie sehr geschwinde wächset, bis die gantze Cellula davon voll wird; worauf sie die Bienen oben mit Wachs verwahren, wie die mit Honig aufgefüllte Zellen, doch mit dem Unterscheid, daß diese platt, jene aber etwas erhabner werden. So bald die Brut zu leben anfängt, beisset sie in der Mitte des oben verstrichenen Häutgens durch, und wird ein Löchlein, als ob man es mit der subtilsten Nadel gestochen, von welcher Zeit an sie dasselbe im-

be immer grösser macht, bis sie am dritten Tage heraus kreucht, da sie noch eine lichtfalbige Farbe hat; weil sie aber schwach, so bleibet sie noch einige Tage im Stock, ehe sie ausflieget, in der Zeit sie immer mehr und mehr bräuner wird. Die gantze Zeit ihrer Vermehrung vom ersten Ansatz bis zum Ausfliegen soll sich nicht gar auf 19 Tage belauffen. Wann die Bienen ihrem Eigenthums-Herrn rechten Nutzen schaffen sollen, so muß er sie das gantze Jahr durch wohl pflegen und warten. Denn man kan aus diesem Grundsatz die gantze Bienen-Wirtschafft herleiten: Bienen sind gefräßige, arbeitsame, gesellige und sehr reinliche Thiergen. Nach dem Anfang des Frühlings gegen das Ende des Martii, in welchem Monat gemeiniglich die Bienen wieder ihren Ausflug zu nehmen beginnen, muß man bey schönem Wetter die Stöcke eröffnen, das, was sie von Wachs-Tafeln und Gewürchte abgebissen, mit den todten Bienen, samt denen in diesem Gemülbe sich einfindenden Würmern auskehren, und allen Unflat, den sie wegen langen Einsperrens, in den Stock oder auf das Bret des Korbes gemacht, wegwischen. Findet sich leeres Rooß oder Wüfftig und Wachs-Tafeln darinnen, soll solches, zumahl so es vom Schimmel angelauffen, weggenommen werden, weil sonst bey folgender grossen Hitze sich in dergleichen Rooß und nur erwehntem Gemülbe gefährliche Motten auf folgende Art zeugen: Erst wachsen in denselben obgedachte kleine Würmlein, die nachgehends in den Honig oder diesen Rooß sich setzen, aus diesen werden sodenn Motten, die ohngefehr so groß, als die rothen Käse-Maden, und bekommen breite Flügel wie die Molcken-Diebe, welche alsdenn sich so sehr vermehren, daß die Bienen, wenn der Stock vorhero schon schwach, endlich gar eingehen. Anbey aber ist der schon aufs neue gegen den Frühling gesetzten Brut ja wohl zu schonen, damit man solcher im Schneiden nicht zu nahe komme. Vor allen muß man denen Bienen vor ihren Feinden, denen Raub-Bienen, (welche sich zu dieser Zeit, da sie auf denen Wiesen und Bäumen noch keine Nahrung finden, gerne an die Bienen-Beute zu machen pflegen) gute Sicherheit verschaffen, (siehe Raub-Biene) solchemnach die Stöcke und Körbe wohl verschmieren; so dieselben starck, die Flug-Löcher halb mit gutem Leimen zumachen; so sie aber schwach, solche nur so weit offen lassen, daß höchstens zwo Bienen mit einander daraus gehen können; die Flug-Löcher offt mit Bibergeil reiben, und sowohl in diesem, als in dem folgenden April-Monat diejenigen, so Mangel an der Nahrung haben, fleißig mit reinem und sauberm Honig füttern, denn so es übeln Geruch hat, und stinckend ist, so befördert man sie zeitlich zum Tode. Man muß auch bey rauhen Mertz-Winden, und unbeständigem April-Wetter die Flug-Löcher zumachen, und die Bienen ja nicht heraus lassen: Denn gehen sie bey Sonnen-Blicken heraus, so kömmt zu sol-

cher Zeit gleich wieder ein Sturm oder
gen, welcher sie auf die Erde wirfft, da
erstarren und todt liegen bleiben. Im M
muß das obere Beuten-Bret in den Stö
eröffnet, und die gar alten, und schon
saurem Honig stehenden Wachs-Tafeln
aus geschnitten werden, damit sie den S
mer über ein neues Gebäude führen kön
man muß auch in diesem Monat schon
tung auf die Schwärme geben, (weil ma
sehr zeitig zu schwärmen pflegen), und da
die Körbe und Stöcke, wo die neuen Schwä
sollen hinein gefasset werden, an die S
legen, damit sie wohl austrocknen.
beyden Monate Junius und Julius sind
rechten Schwärm-Monate, da man d
nicht nur die Flug-Löcher groß machen,
denen Schwärmen Raum zum Auszug g
nen, sondern auch von acht Uhr Vormitt
bis vier Uhr Nachmittags wohl auf der
stehen und beobachten muß, ob keiner o
Abschied davon fliege. (s. Bienenschwar
Weilen auch in diesen sowohl als folgen
Monaten die Sonne am heissesten scheinet,
ist es nöthig, daß man denen Stöcken u
Körben durch Breter oder andere Sac
Schatten mache, damit nicht durch die
zugrosse Hitze, das Gewürchte in denensel
los werde, abweiche, und solcher Gestalt
Bienen zusamt ihrem Nutzen herunter f
len. Nach der Schwärm-Zeit, sobald ne
lich die Vor- und Nach-Schwärme ausge
gen, so bringe man die Unter-Gebäude h
für, damit die Alten, nach der Jungen Au
zug, es an ihrer fernern Arbeit nicht erma
geln lassen, und dahero Raum dazu beko
men mögen. Im Augusto muß man den
Bienen, wann sie die Thränen oder Wass
Bienen austreiben, hülfliche Hand biet
und diese ihre unnützen Gäste vertilgen h
fen; man muß aber nicht alle ohne Unt
schied, sondern nur diejenigen tödten,
insonderheit von denen Bienen verfolget we
den. Im September um Mariä Gebu
oder auch etwas ehender soll man bey sch
nem warmen Wetter und Sonnensche
wenn es Windstill, und der Mond im A
nehmen ist, denen Bienen das Honig ne
men, oder das erste mahl zeideln, welch
zum andern mahl im Frühling um die Ta
und Nacht-Gleiche zu geschehen pflegt.
dismahl, nemlich beym Herbst-Schnitt, m
man denen Bienen, wegen des herannahe
den Winters so viel lassen, als sie zu ihre
nothdürfftigen Unterhalt gebrauchen. Na
diesem muß man die Körbe und Stöcke, w
gen der bevorstehenden Kälte verschmiere
jedoch ihnen dabey behörige Lufftlöcher lasse
und zwar bey den Körben, zwischen de
Korb und zwischen dem Bret, bey den St
cken aber am Ende des untern Beuten-Br
tes, eines Fingers lang und eines Messe
Rückens breit, damit bey so engem Raum kein
Bienen durchkriechen, und diese doch beh
riger massen Lufft haben mögen. In dene
Winter-Monaten November, December un
Januario müssen sie vor der Kälte wohl ve
wahre

wahret, (iedoch daß sie nicht ersticken), und so lange der Schnee liegt, wenn auch die Sonne noch so schöne schiene, nicht heraus gelassen werden. Liegt hingegen kein Schnee, so lasse man keck und ohne Scheu das Flug-Loch offen, damit sie sich reinigen können: Denn wo ihre Reinigung nicht geschiehet, so erkrancken sie und sterben darauf hin, wie die Fliegen. Und diese Reinigung pfleget insgemein im Monat Februario fürgenommen zu werden, weil sie sonst, wenn sie der freyen Lufft so gar lange sich nicht bedienen sollten, wegen des starcken Gestanckes ohnfehlbar balde zu Grunde gehen würden. So bald also der Schnee in diesem Monat geschmoltzen, so lasse man sie bey warmem Sonnenschein heraus, fällt aber wiederum Schnee, so schiebe man die Flug-Löcher auch wieder zu, und warte auf neuen Sonnenschein und Zerschmelzung des Schnees. In diesem Monat können auch am füglichsten die Stöcke und Körbe, die man von einem alten in einen neuen Ort zu bringen gedencket, versetzet werden; weil sie, da sie eingesperret gewesen, meistens des alten Fluges vergessen haben. Ausser diesen Bienen hat man noch zweyerley Arten, nemlich Thränen oder Wasser-Bienen, und dann die Raub-Bienen, von welchen an seinem Ort nöthige Erklärung geschehen ist. Das Alter derer Bienen betreffend, soll sich zwar dasselbe, nach einiger Leute Meinung, nur auf 9 Monat erstrecken, doch lebten diese länger als die Thränen oder Hummeln; dem ohngeachtet aber möge ein Stock durch auf einander Folgung dieses ihres Geschlechtes, viele, ja in die 20 Jahre und wohl noch drüber erhalten werden können, welches aber von den allermeisten widersprochen und dargegen behauptet wird, daß eine Biene höchstens 6 bis 7 Jahr lebe, die Hummeln aber kaum 9 Monat. Im übrigen ist noch das Wunderbarste und durch die Erfahrung gar offt bekräfftigte an denen Bienen, daß dieselben, wenn ihr Eigenthums-Herr, oder der sie sonst gepfleget und gewartet, gestorben, sie auch insgemein bald darauf sterben oder abstehen und eingehen, woferne sie nicht alsbald mit ihren Stöcken an einen andern Ort gesetzet werden. Doch wolte ich die Ursache mehr in der bey solchem Falle etwa veränderten Wartung, zumahlen, wenn solche nicht in der einmahl gewohnten Ordnung vorgenommen werde, suchen, als diesem nur erwehnten Tode selbst zuschreiben. Wer ausser diesen noch mehrere und umständigere Nachricht von denen Bienen verlanget, kan aus denen Scribenten, so der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliothec p. 368 erzählet, die zu seiner Absicht am dienlichsten seyn dürfften, sonderlich Grübels Brandenburgische Bienen-Kunst nachschlagen. Und wie die Wissenschafft von den Bienen die Engelländer vor andern gantz richtig beschrieben, so kan insonderheit D. Joseph Warders, eines berühmten Englischen Medici, Monarchie der Bienen, so aus dem Englischen und Frantzösischen ins Deutsche übersetzet, und 1721 in 8vo ediret worden, gute Nachricht geben. Es sind übrigens in einem Bienen-Stock eigentlich dreyerley Bienen: I) Der König oder vielmehr das Weibel, denn man hat heut zu Tage entdecket, daß derselbe weibliches Geschlechts und die Mutter einer neuen Königin, nicht aber, wie einige wollen, aller Bienen sey, conf. Breßlauische Sammlungen 1724, Oct. p. 403, und hier den Art. Bienen-König. II) Trenen, Tränen oder Drohnen, Wasser-Bienen, it. Hummeln, welche männliches Geschlechts, und zur Zeugung und Ausbrütung dienen, daher sie zwar männliche Glieder, aber keine Honig-Blase und keinen Stachel haben, deswegen sie weder zur Beschützung noch zum Eintragen dienen, folglich werden sie, wenn sie alt werden und zur Zeugung und Brütung nichts mehr nützen, sondern nur zehren, von denen andern Bienen todt gemacht. III) Die übrigen Flucht- und Zucht-Bienen, so allesamt weibliches Geschlechts und die eigentliche Bienen-Brut, ja den Honig-Bau besorgen.

Bienen-Beuten, werden insgemein die höltzerne Behältnisse, worinnen die Bienen wohnen und ihre Arbeit verrichten, genannt, davon siehe weiter Bienen-Stöcke. Insonderheit aber führen diesen Nahmen, die in denen Wäldern vor die wilden oder Wald-Bienen in die Bäume gemachte Bienen-Wohnungen. Dergleichen Bienen- oder Wald-Beuten werden in starcke Bäume nach der Forme einer Mulden, davon ein runder Theil abgeschnitten, eingehauen, und suchet man zu solchen hübsche gerade und feine starcke Fichten oder Kien-Föhren-Bäume (Kiefern) aus, die im Walde allein und eintzeln stehen, damit die Bienen ihren Flug haben, und von andern vorstehenden Bäumen daran nicht verhindert werden mögen, wie man denn auch deswegen alle Aeste eines solchen Baumes fast bis an den Gipffel glatt hinweg schneidet, und die Beuten fast in die Mitte des Baumes hauet, damit die Diebe und Bären nicht so leicht hinan steigen können. Die beste Zeit, die Wald-Beuten zu machen, ist im Februario, Martio und April, darnach lässet man sie ein Jahr oder länger offen stehen und austrucknen, macht solche folgends inwendig über und über glatt und reine, reibet sie mit Bienen-Kraut oder Melissen und reinem Wachs von jungen Bienen, schlägt ein dürres Bret, so mit dem gehörigen Flug-Loche versehen, dergestalt knapp und fest dafür, daß auch kein Tropffen Wasser, wenn dergleichen darinnen wäre, heraus lauffen könne, so ist die Beute fertig, welche, wenn sie mit einer guten Bienen-Salbe bestrichen wird, die Bienen desto eher und lieber beziehen.

Bienen-Brot, ist die von denen Bienen vor sich selbst zubereitete Nahrung, die in ihren Cellulis sich befindet und weit solider als der Honig. Wenn es neu gesammlet ist, schmeckt es süsse und nicht unangenehm, aber doch nicht so süsse als Honig, so es aber lange Zeit ungegessen liegen bleibt, wird es trocken, sauer und dadurch unschmackhafft.

Bienenfalter, sind ein schädliches Ungeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame von denen jungen unvorsichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Raupen-Nestern, auf die sich der Honig-Thau geleget hat, in ihre Stöcke getragen wird, allwo sie nicht allein das Honig verzehren, sondern auch die Bienen gantz und gar vertilgen, und das Gewürcke in eitel Spinneweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben, oder man zündet des Abends, wann es dunkel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, so fliegen sie dahinein, und machen sich durch Verbrennung ihrer Flügel selbsten zu schanden.

Bienen-Feinde, sind 1) die **Raub-Bienen**, welche denen arbeitsamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben, und solche noch darzu häufig umbringen. 2) Die **Schwalben**, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wissen, also daß, wie ein gewisser Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht so viel Bienen hecken können, als ein paar Schwalben wegfressen; und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hause nisten, da schwärmet leichtlich keine Biene, derowegen soll man weder alte noch junge Schwalben, des grausamen Schadens halber, den sie denen Bienen-Stöcken zufügen, leben lassen: fürnemlich aber lasse man ja keine junge auskommen: denn sie werden meistentheils mit lauter Bienen auferzogen. Wann man kleine Leim-Ruthen auf ihre Nester stecket, kan man die alten fangen, und wenn diese weg sind, müssen auch die jungen verderben. 3) Die **Störche**, welche, wo sie nahe bey einem Bienen-Hause nisten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn sie schnappen auf denen Wiesen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlein mit solcher Behendigkeit weg, daß man in eines aufgeschnittenen Storchs Kropffe eine gantze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schock Bienen gefunden; dahero am besten, man lasse diese schlimme Gäste in der Nähe nicht nisten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Frösche, Kröten, Schlangen, Eideren ꝛc. giebt, die Störche sehr nützlich sind, weil sie alles wegfangen, so sind hingegen an denen Orten, da sich die Bienen befinden, und es keine Moräste noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieselben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu schaffen. 4) Der **Grünspecht** und der **Baum-Häckel**, welche entweder zum Flug-Loch oder wo sie im Stock sonsten eine Oeffnung finden, oder, wo man ihnen Zeit läßt, sich selber machen können, ihre lange Zungen hinein stecken, und so wohl das Honig als die Bienen damit heraus ziehen, und verzehren; diese muß man, wie man kan, aus dem Wege räumen, und entweder schiessen oder mit Leim-Spindeln, Dohnen oder Schlingen fangen und erwürgen; sonderlich soll man im Sommer im Junio, ihren Nestern, die sie in den holen Bäumen machen, nachspüren, und des Nachts junge und alte mit einander fangen. 5) Die **Mäuse**, welche, wenn sie in die Stöcke kommen können, ihre Nester hinein machen, und denen Bienen grossen Schaden thun. Wider diese ist wohl das beste Mittel, die Stöcke wohl zu verwahren, oder man kan auch unter denen Bienen-Stöcken in die Erde eine tieffe Grube machen, und alte tieffe Kessel oder Fässer eingraben, hernach ein Pergament oder Papier mit einem Creutz-Schnitt darüber binden, so fallen Mäuse, Maulwürffe, Eidexen und Kröten hinein, können aber nicht wieder heraus, sondern müssen sich todt machen lassen. 6) Die **Katzen**; indeme die Bienen in keinem Stocke bleiben, worinnen eine Katze gelegen, oder worein auch nur ein Katzen-Haar gekommen. Denen Wald-Bienen sind nicht weniger 7) die **Baum-Marder** sehr schädlich, denen kan man wehren, wann man die Beuten mit stachlichten, spitzigen Dornen gantz und gar umwindet, denn sie haben einen zarten Balg und lassen sich nicht gerne ritzen oder stechen; oder sie werden sonst im späten Herbst, wann ihre Bälge anfangen schön und gut zu werden, mit Marder-Fallen gefangen, von welchen an seinem Ort weiter zu sehen. 8) Die **Schlangen**, **Kröten**, **Frösche**, **Eidexen**, welche auch in die Bien-Stöcke kriechen, sind mit guter Verwahrung derselben, und Vertilgung dieses Ungeziefers, wo man es findet, leichtlich abzutreiben. Und gedencket Colerus lib. 14, daß, wenn eine Kröte etwa unter dem Stocke liege, sollen die Bienen offt ausziehen und wieder in den Stock fliehen und doch nicht schwärmen, welches aber, so bald der unflätige Gast weggeschafft, nicht lange darauf erfolget. 9) Alle diejenigen Vögel, so ihre Jungen mit Fliegen und Würmlein ernähren und aufziehen, als da sind die Rothkehlein, Rothschwäntzlein, Grasemücken, und dergleichen, doch schaden sie ohne Gleichheit weniger, als die geschwind-fliegenden und flüchtigen Schwalben, deren eine mehr Schaden thun kan, als jener ein gantzes Dutzend. 10) Die **Wespen** und **Hornissen**, deren Nester man ausspüren, und sie bey Nacht mit siedheissem Wasser alle verbrühen, und mit Füssen zertreten soll. 11) Die **Ameisen**, sind so wohl vor die Bien-Stöcke, als vor das Honig ein arger, geschwinder, und anfälliger Feind, dahero ihre nahe beym Bienen-Hause gemachte Nester und Hauffen mit allem Fleiß zu verstören, und wie bereits unter ihrer Beschreibung gezeiget worden, zu vertilgen; Was aber das Honig anlangt, so soll man demselben weder mit Brot noch Mehl zu nahe kommen, weil daraus die Ameisen erwachsen sollen. 12) Die **Bienenfalter**. 13) Die **Motten** oder **Maden**, welche gemeiniglich hinten an den Stöcken um die Quer-Hölzer ihren Aufenthalt haben, und gar leicht mit Rauch vertrieben werden können. 14) **Nasse Sommer**, da sie nicht ausfliegen können, und deswegen schlimm Honig machen, auch endlich gar häufig hinweg sterben. 15) **Wermut** und 16) **Buch**

bau

baum sollen nicht nahend an ihrem Hause gebauet seyn, so wenig als 17) der Cornel-Baum, weil, wo die Bienen von den Blüthen der beeden letztern etwas geniessen, solche davon umkommen. 18) Donner und Wetterleuchten, ist ihnen gleichermassen schädlich, sonderlich, wann 19) die Mehlthaue fallen, so sterben sie gerne davon. 20) Aller Gestanck, er sey von morastigen Lachen, oder todten Aesern, sonderlich von todten Hunden, nicht weniger der Dampff von Schwefel, ist höchst schädlich, und bringt ihnen den Tod. 21) Alle unflätige, versoffene, unzüchtige, so wohl als die nach Knoblauch und Zwiebeln, ingleichen Wermut-Bier oder Brantewein riechende Personen beyderley Geschlechts. 22) Die starcken Winde, welche die nach Hause umkehrende und schwerbeladene Bienen verhindern, und verschlagen. 23) Die Spinnen, die ihre Netze und Gewebe an und um das Bienen-Haus anhencken und ausstellen, und, so bald ein Bienlein darinnen hangen bleibet, ihnen das Honig mit samt dem Leben aussaugen. Dieses Ungezieser soll man früh Morgens, bey kaltem oder feuchtem Wetter umbringen, und ihr Gespinste fleißig und täglich abkehren. Und endlich alles andere unreine Wesen, dahero auch 24) das liebe Frauenzimmer zu gewissen Zeiten sich der Handthierung und des Umganges mit denenselben enthalten muß.

Bienen-Garten, soll an einem reinen, frischen und gesunden Ort, wo kein morastiger sumpfigter Boden, oder stillstehendes Wasser, sondern vielmehr ein kleiner frischer Bach oder reine Quelle in der Nähe befindlich, angeleget, mit einem guten, iedoch nicht allzu hohen Zaun umgeben, und mit allerhand denen Bienen nicht contrairen Bäumen, (welche wegen des Ausflugs der Bienen weder zu hoch noch zu nahe an dem Bienen-Haus stehen sollen) als Kirsch-Bäumen, Ammern, Quitten-Aepffel-Birn-Pflaumen-Pfirschen-Apricosen- und Mandel-Bäumen, Linden und Faul-Bäumen, deren Blüthen sehr von denen Bienen geliebt und gesucht werden, nicht weniger mit allerley denen Bienen angenehmen Blumen und Kräutern, als Nelcken, Veiel, allerhand Lilien, Rosen, Pappeln, allerley Klee-Blüthe, Salbey, Gold-Wurtz, Majoran, Kümmel, Roßmarin, Ysop, Wohlgemuth, Eppich, Quendel, Vogel-Kraut, Wicken, Bohnen, Mahn- oder Mohn-Saamen, Rübe-Saat- oder Rübsen- und Capp-Saamen-Blüthe, und andere Gattungen von wohlriechenden Kräutern, sonderlich das Bienen-Kraut oder die Melissen, so sie vor allen andern Gewächsen sehr lieben, versehen seyn; Wie man dann auch das Gras darinnen nicht zu hoch wachsen lassen, sondern von Zeit zu Zeit unter der Sichel halten und abgrasen soll, damit die Bienen, wann sie schwer von Honig oder Wachs beladen heim wollen, und vom Wetter und Winde ins Gras geworffen werden, sich nicht im langen Grase, sonderlich wann es naß ist, verwickeln, und darinnen verderben, oder von Fröschen, Eideren und Kröten aufgefressen werden. Ist kein kleines Bächlein oder seichte Quelle vorhanden, sondern ein grosser Bach oder ein Teich, so soll man Gesträuche und grosse Steine ins Wasser legen, damit sie, wann sie trincken wollen, sich darauf erhalten, oder hätte sie der Wind ins Wasser geworfen, wieder heraus kriechen und an der Sonne trocknen können. Wo sich aber Mangel am Wasser ereignet, muß man in kleinen seichten Rinnen, aus dem Schöpff-Brunnen Wasser eingiessen, damit sie dabey ihren Durst löschen mögen: Wären aber die Rinnen so tieff, daß sie darinnen ersauffen könten, mag man oben kleine Sträuchlein darüber breiten, und ihren Schaden also verhüten.

Bienen-Haube oder **Kappe**, ist aus Cannefaß oder anderer starcker und dichter Leinewand, also gemacht, daß man sie über den Kopff und Schultern herab ziehen, und entweder am Hals, oder auch zugleich unter den Armen zubinden, und denen Bienen also die Passage zum Gesichte verwehren kan. Vor dem Gesichte ist ein rundes oder viereckigtes, und damit es nicht auf der Nase aufliege, etwas erhobenes, mit dick und dünnem Meßing- oder Kupffer-Drat genau in einander geflochtenes Visier angemacht, daß man wohl dadurch sehen, aber keine Biene durchkriechen könne. Dieser Bienen-Haube bedient man sich, wann man die Stöcke besichtigen, solche schneiden oder zeideln und reinigen, Schwärme auffassen, und in andere Stöcke bringen will.

Bienen-Haus oder **Bienen-Hütte**, ist ein in den Bienen-Garten, auf einem freyen, reinen, lichten und lüfftigen, aber ja nicht feuchten und sumpffigen Platz gesetztes, und wider Regen und Kälte sowohl mit tüchtigen Wänden, als einem guten Ziegel- oder Schindel-Dache wohl versehenes Gebäude, welches nach der Anzahl der Bienen-Stöcke, und zwar lieber geräumiger als zu enge, damit man von hinten zu den Stocken sehen, und so hoch, daß die Stöcke in zweyen Schichten über einander stehen können, eingerichtet seyn solle. Mit der vördern Seite soll es gegen Mittag, damit es im Winter und Frühling gleich von frühem Morgen die Sonne habe, sich kehren, und seine tüchtige Lager haben, auch im übrigen so gebauet seyn, damit die Lufft bey denen Stöcken durchstreichen, und keine Fäulung an denenselben entstehen möge.

Bienen-Kappe, siehe **Bienen-Haube**.

Bienen-König, deme man auch den Nahmen **Weisel** oder **Weiser** giebt, ist das Haupt aller in einem Stocke befindlichen Bienen, von denen er sich sowohl durch äusserliche Gestalt, als andere Merckmale distinguiret: Denn er ist grösser und länger als andere Bienen, von einer schönen Gold-gelben und manchmahl dem Kupffer sehr nahe kommenden Farbe, hat kürzere Flügel, hohe Beine, und gehet weit langsamer und gravitätischer als andere Bienen, hat schwartze Flecken am Leib, und an der Stirne ein weisses Bläslein, welches ihme gleichsam

stat einer Krone dienet. Er hat keinen Stachel, wie einige wollen, oder brauchet solchen zum wenigsten nicht. Die Bienen tragen grosse Ehrerbietung gegen ihm, indem sie ihme seine königliche Wohnung oder Residentz entweder zuoberst oder mitten im Stocke gantz besonders, auch etwas grosser und ansehnlicher bauen, woraus er vermittels verschiedener Löcher in alle Theile des Stockes gehen, und denen Arbeitern überall nachschleichen und nachsehen kan; Dahero manche in den Gedancken gestanden, die verschiedene grosse runde Zellen an den Ecken der Kuchen, wären dieses Königs Wohn-Plätze: allein da sie wie kleine Eichel-Käpgen, aber nicht so gar breit und dargegen ein wenig tiefer und kaum fähig die Königs-Biene, ihrem wohl erwachsenen Leibe nach, halb einzunehmen; So hält man sie vor Seminaria, darein die Königin eine spermatische Substanz wirfft, dick, gleich wie Milch-Rahm, aber etwas gelbicht, in welchen eine Königs-Biene nach allen ihren Theilen vollkommen gezeuget wird. Und indem sie gantz rund darinnen lieget, ernähret sie sich davon und wächst also wie das Küchlein in der Schale, bis sie auskreucht. Uiber dieses begleitet ihn so wohl in- als ausserhalb des Stockes eine besondere Leib-Wacht, und folgen ihme die sämtlichen Bienen in der Schwarm-Zeit, wohin er ihnen vorgehet, oder, wo er sich niederläßt, und kurtz: Sie leben und sterben bey und mit ihm: Denn wo ein Weisel stirbt, oder sonsten umkommt, so thun die Bienen kein gut nicht mehr, lassen vor Traurigkeit die Arbeit liegen, und wann man ihnen nicht mit einem neuen guten Könige zu Hülffe kommt, so sterben sie gar; dahero man beym Einfangen der Schwärme fleißig auf den König oder Weisel Achtung zu geben hat. Es sind in einem Stock manchmahl zween, drey, vier und mehr Weisel, die man des Abends, wann man die Ohren an den Stock hält, an ihrem Gezitsche, welches dem Quacken der Laub-Frösche sehr nahe kömmt, eigentlich hören und daraus schliessen kan, daß auch so viel Schwärme in dem Stock befindlich seyen, welche bey dem Schwärmen der Bienen sich entweder von selbsten separiren, oder wovon, wann ein Schwarm uneinig, und durch die Zertheilung zu schwach werden möchte, der beste davon bey dem Schwarm gelassen, der schlimmste aber, welchen man an seinem schwartzen und wilden Ansehen gar balde kennet, und so lange er lebet, keinen Frieden halten würde, getödtet werden muß. Wann der Weisel kranck ist, kan man solches bald an den Bienen mercken, als welche sodann weder aus dem Stocke fliegen noch bauen, sondern gantz betrübt mit hängenden Flügeln herum kriechen; alsdann giebt man demselben von dem unten beschriebenen grossen Bienen-Pulver, und räuchert demselben beedes, wann man die Artzney in den Stock setzt, und wann man das Geschirr wieder heraus nimmt, mit Hartz, Galban, dürren Rosen-Blättern und dürrem Küh-Koth. Wo aber die Kranckheit des Weisels nur vom Hunger ihren Ursprung hat, welches gemeiniglich im Februario, Martio und Aprili zu geschehen pflegt, so wird am geschwindesten Rath zu schaffen seyn, wann man genugsam Honig in den Stock giebt. Kan man den Bienen nach dem Tode ihres Königs nicht sogleich wieder einen Weisel schaffen, so schlage man nur diesen Stock zu einem andern schwachen, jedoch mit einem König versehenen Stocke, und vermache auf kurtze Zeit die Flug-Löcher, so werden sie sich bald mit einander vereinigen.

Bienen-Korb, ist eine von Weiden und Binsen, gemeiniglich aber von Rocken-Stroh geflochtene, und mit gespaltenen Weiden Ruthen zusammen geheffteté Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum andern führen kan. Man braucht deswegen das Rocken-Stroh darzu, weil es ebener, glatter und länger ist, als Weitzen- oder Haber-Stroh, und daß die Bienen desto weniger Mühe haben mögen, inwendig alle Rauhigkeit und ungleiches Wesen abzuthun, ehe sie zur Arbeit schreiten und den Anfang zum Wachsanheфten machen. Ein Korb soll nicht höher als funff Viertel-Ellen, und im Diameter, oder, (wie es der Land-Mann besser verstehen wird) übers Creutze unten nicht weiter als drey Viertel-Ellen, oben aber etwas spitzig zulauffend, jedoch der Gipffel ein wenig platt gemacht seyn, damit man ihn beym Besichtigen oder Zeideln desto bequemer umkehren, und mit der Oeffnung auswerts setzen könne, so daß diesemnach die Forme eines abgekürtzten Kegels die beste vor dergleichen Stöcke, nur müssen sie ihrer Grösse nach wohl proportioniret werden, und ist allemahl besser, sie sind lieber zu klein, als gar zu groß, weil die Bienen dadurch abgeschreckt und in dem Zweiffel, ihr Haus niemals zu vollenden und anzufüllen, in der Arbeit gantz läßig und faul werden. Wo der Korb am dicksten ist, sollen Spillen von plattem Weiden-Holtz durchgestecket, die auswendige Seite des Korbs aber mit unter einander gemengtem Ochsen-Mist und Leinewand, oder, wie andere, um besserer Dauerhafftigkeit halber wollen, mit Ochsen-Mist und Kalch verschmieret und verstrichen werden, die Bienen desto besser vor Kälte, Regen und Wind zu beschützen. Die inwendige Seite aber wird über und über auf folgende Art glatt gemacht, und von den hie und da vorstehenden Stroh-Fäden befreyet. Nachdem man die äussere Seite des Korbes wohl genässet, hält man die innere etliche mahl über ein loderndes Feuer, und reibet sie mit einem scharffen Wetz-Steine alsdenn rein abe, es werden die Bienen in einem gantz neuen bauen, doch müssen solche, ehe sie gebraucht werden, etliche Tage vorhero an die Lufft gestellet worden seyn, da sie kein Regen treffen kan. In das Feuer liessen sich Fenchel und andere wohlriechende Kräuter werffen, derer Geruch den Bienen nicht zuwider. Wann Bienen-Körbe von einem Ort zum andern geführt werden sollen, so muß man erstlich etliche lange und kurtze Spillen zwischen das Gewürcke einstecken und fest besetzen, daß es an keiner Seite weichen kan. Hierauf setzt man die Körbe wieder aufrecht, und läßt sie einen Tag v[…]

her still stehen, daß die Bienen ihr verletztes Gewebe wieder ausbessern, und das abgelauffene Honig wieder auffsammlen können. Alsdann werden die Körbe mit Tüchern zugebunden, und die Eingänge dichte vermacht, daß keine Bienen wegfliegen, und leget sie dann, nach der Sonnen Untergang auf den Wagen, auf eine Seite, und führet sie also an den begehrten Ort bey der Nacht. Ist aber der Ort so weit entfernet, daß man sie in einer Nacht nicht überbringen kan, soll man sie des andern Tages irgendwo aufs Feld setzen, und zwar gegen Mittag auf eine Reihe neben einander, und ihnen den obersten Eingang eröffnen, daß sie selbiges Tages etwas zu ihrer Nothdurfft einsammlen können. Des Nachts führet man sie sodann weiter fort, bis an den Ort, da man sie haben will, und ziehet alsdann die eingesteckten Spillen wieder heraus.

Bienen-Kranckheiten, sind hauptsächlich die Pest und der Durchlauff. Jene, die Pest, entstehet auf verschiedene Arten; 1) Wann die Bienen-Stöcke unsauber gehalten, und nicht, wie es sich von Rechts wegen gebühret, ausgereiniget werden, oder 2) wenn sie im Herbst naß eingethan worden, davon der Stock und das Honig anlauffen und schimmlich werden. Dafür ist das beste Mittel, sie bey schönem trockenen Wetter fleißig zu lüfften und zu säubern: Oder man kan sie in einen neuen, mit Melissen, Roßmarin, Salbey und dergleichen guten Kräutern bestrichenen Bienen-Stock thun, die Bienen mit dürrem Ochsen-Mist und Galbano beräuchern, und von den andern etwas entfernen, die übrigen damit nicht anzustecken, oder man giebt ihnen gestossene Granat-Aepffel-Kerne mit gutem Wein besprengt, bis sie sich wieder erfrischen; Weil sie aber in dem neuen Stock keine Nahrung haben, muß man ihnen frische aus einem gesunden Stocke genommene Honigfladen, samt dürren Rosen-Blättern und Feigen in Honig-Wasser gesotten, geben. 3) Entstehet auch die Pest aus fauler Brut, wann nemlich die Bienen auf einen todten Hund fliegen, und Nutzung zu junger Brut davon holen; oder wann man die Stöcke zu der Zeit, da die jungen Bienen sich anfangen auszubeissen, zu starck beräuchert, und die Brut davon erstickt, welche hernach, weil sie von den Alten um des Gestancks willen, nicht aus den Stöcken getragen wird, zu faulen anfänget, und also eine Infection verursachet: Oder, wann man vor oder nach Jacobi aus der obern Beuten zu viel Honig schneidet, und ihr Gebäude zu sehr verstöret, da sich denn die Bienen von der Brut hinauf in den Stock zu Ergäntzung des Schadens begeben, und unterdessen die Jungen aus Mangel der Wartung unten sterben lassen, worauf diese, weil sie bald anfangen zu verwesen und zu stinken, und deswegen von den Alten nicht angegriffen werden wollen, die gesunden Bienen inficiren, welche in kurtzer Zeit alle mit einander ihrer Brut nachfolgen und sterben, wo sie nicht bey Zeiten in einen andern mit frischem Gewürcke versehenen Stock gefasset werden. Man muß ihnen aber vorher aus ihrem alten Stocke das Honig samt dem Gewürcke gantz ausschneiden, die Bienen gantzer drey Tage darinnen versperren und Hunger leiden lassen, und endlich mit oberwehntem Rauch aus dem alten in den neuen Stock treiben.

Den Durchlauf, oder Bauchfluß, bekommen die Bienen meist im Frühling, wenn sie theils im Anfang ihres Ausflugs zu hitzig auf ungesunde frühblühende Garten- Wald- und Feld-Kräuter, als Seidel-Bast, schwartze Nießwurtz, Wolffs-Milch, oder auf die Rüstern- und Ahorn-Blüthe, auf den Buchsbaum und andere dergleichen Kräuter und Blumen fallen, theils aber auch, wenn ein sehr harter und langer Winter ist, daß sie wegen der Kälte nicht aus den Stöcken kommen, und ihre Nothdurfft, welche sie den gantzen Winter über bis gegen das Frühjahr bey sich behalten, in den Stock endlich lassen, und hernach den damit maculirten Honig selbst wiederum geniessen müssen. Dieses wiederfähret meist denen jungen Bienen, denen die Kälte sehr empfindlich fällt, die alten hergegen kommen noch eher bey Sonnenschein aus den Stöcken, um sich zu reinigen, ob es gleich ziemlich kalt, wie man denn ihre Excrementa, wenn es geschneyet, durch gelbe Flecke um die Stöcke wahrnehmen kan; und obwohl die Bienen schon nicht alle darauf gehen, so werden sie doch geschwächet, und an der Arbeit und dem Eintragen sehr gehindert und versäumet. Dahero soll man ihnen, so bald man mercket, daß selbige sehr matt thun, und das Roos mit rothen Excrementis besudeln, welches ohnfehlbare Anzeigen dieser Kranckheit, von dem weiter unten beschriebenen Bienen-Pulver mit kleingestossener Muscaten-Nuß und Gall-Aepffeln in Honig etwas geben. Oder man nimmt eine Muscate, (reibet davon den halben Theil) und Bibergeil, so viel als einer Erbsen groß, zween Löffel voll gut lauteren ausgeseimten Honigs, halb so viel klar Brunnen-Wasser, und mischet es wohl unter einander. Von diesem giebet man den krancken Bienen über den andern Tag einen Löffel voll zu essen, so wird sie diese Kranckheit bald verlassen, so daß die Bienen wiederum rein und gesund werden. So aber mehr Stöcke mit solcher Kranckheit beladen wären, muß man solcher Artzney mehr machen, weil obige Dosis nur auf einen Stock gerichtet ist.

Bienen-Kraut, siehe Melisse.

Bienen-Pulver, ist eine treffliche Artzney, womit die krancken Bienen curiret, vor allerley Unheil, als vor der Pest, Durchlauff und rothen Ruhr, Motten, Raub-Bienen 2c. verwahret und an ihrer Natur kräfftig gestärcket werden. Man hat solcher Pulver zwey, nemlich das grosse und das kleine. Das grosse Pulver wird also gemacht: Nimm Bär-Wurzel, (Bär-Dill, Bär-Fenchel) so viel dir beliebt, nemlich nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt, schneide sie in kleine Scheiben, dörre solche fein gemachsam an der Sonne oder Lufft, stosse sie in einem Mörser klein zu Pulver, alsdann siebe sie durch ein

Würtz-Sieblein, und verwahre solche in einem zugedeckten Geschirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils so viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermassen; Dieses Pulver machet, daß die Bienen das Bärwurtz-Pulver desto anmuthiger geniessen, so ihnen sonst von Natur zuwider wäre. Zum dritten Schalen oder Kerne von Granaten, so viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor sechs Pfennige Campfer mit ein wenig Mandel-Oel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörser zerstossen. Diese Pulver werden alle durch einander gemischet, und in ein halb Näpflein voll Honig etwan fünff oder sechs guter Messer-Spitzen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvasier, oder wer solchen nicht hat, nur einen Löffel voll guten Brantewein darunter gerieben: Dann wird auch noch einer grossen Erbsen groß Bibergeil gepülvert darunter gemischt, so hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren, zu stärcken und zu gutem Wohlstand zu bringen; und darff auch solchen Bienen, so diesen Einschlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Bey dem Gebrauch dieses Pulvers sind folgende Umstände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieses Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn sie anfangen auszufliegen: Denn zu der Zeit sind sie am kränckesten und unvermöglichsten, so zehren sie auch zu solcher Zeit am meisten von dergleichen Honige, welches sonsten, wenn sie genugsame Nahrung ausser den Stöcken finden, nicht geschiehet. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieses Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weilen sie sonsten Hauffen-weise heraus schwärmen, vor den Stöcken als truncken niederfallen, und wo es kühle ist, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen diese Artzney gegen Abend geben, als welches die allerbequemste Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwan nur einem, sondern allen Stöcken, die man im Garten beysammen hat, von obberührtem Pulver und Honig geben, doch mit diesem Unterscheid, daß man den schwachen viel und den starcken wenig mittheile. Denn wo dieses nicht geschiehet, so pflegen die jungen Bienen, die nicht von diesem Pulver bekommen, gantz schwach und krafftlos zu werden. Zu des kleinen Bienen-Pulvers Verfertigung nimmt man gleichfalls pulverisirte Bär-Wurtzel, menget davon sechs Messer-Spitzen voll unter Honig, und giesset etwas Brantewein darauf; und also giebt man es den Bienen fürnehmlich, wann sie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen sehr wohl und tragen sie trefflich davon ein. Jedoch ist das grosse Bienen-Pulver noch besser, vornehmlich krancken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls seinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, ist dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, so oft man die Schwärme faßt und eintreibet, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und ausputzet, bey Seits treibt, und sich wider ihren gewaltsamen Anfall schützet. Zu diesem Rauch nun braucht man faules Holtz aus Weiden, Pappeln, und welches das beste ist, aus hohlen Linden; item altes klein zerklopfftes, und in einem Mörser zerstossenes Faß-Pech; alte faule Rinden, die von kiefernen, oder kiensöhrenen Tannen- oder Fichten-Bäumen gesammlet werden; oder auch dürre Kräuter, als Dosten, Dille, Beyfuß ꝛc. Krancken Bienen räuchert man mit Weyrauch, weissem Agt-Stein, Gummi Galbano, dürren Rosen, Tausendgülden-Kraut, gestossenen Gall-Aepffeln. Darzu braucht man ein Rauch-Faß von Erden oder Kupffer, mit einem engen Hals, der oben voller Löcher ist, so giebt es keine Flammen, wie in den offenen Geschirren, dadurch die Bienen leicht verbrennet werden, und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieses Rauch-Faß muß man heraussen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Flederwisch in den Stock unter die Bienen treiben.

Bienen-Salbe, ist die Materie, womit man nicht allein die zahmen oder einheimischen Bienen-Stöcke, sondern auch die Beuten in den Wäldern und Heyden, inwendig und um die Flug-Löcher beschmieret, damit die schwärmenden Bienen solche desto lieber beziehen, sie wird auf folgende Art verfertiget: Rühret in guten Honig ein wenig junges Weitzen-Bier, doch daß der Honig nicht zu dünne werde, schabet alsdenn etwas Kampffer, Myrrhen, Saden-Baum und Melissen gantz klar darunter, daß es eine starcke Schmiere abgiebt: Ingleichen nehmet guten Land- oder Rheinischen Wein, it. alten Meet, des besten jungen Bieres, so fein süsse, thut darunter dürre geriebene Raute, eine Hand voll an der Sonne gedörrter Salbey, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Rinden, langen Pfeffer, Bienen-Pulver, siedet es mit einander, laßt es kalt werden, und thut es in ein Glas oder glasurten Topff, setzet es an die Sonne und rühret es offt um, damit bestreichet den Stock oben im Haupte, auch inwendig und auswendig um das Flug-Loch. Oder: Nehmet zur Herbst-Zeit die besten und reiffesten blancken Wein-Trauben, und des besten Honigs, wie man dasselbe gezeidelt hat, mit Wachs und allem, leget es in einen neuen verglasurten Topff, erstlich eine Schicht Wein-Trauben, denn Honig mit dem Roos, und also immer eine Schicht um die andere, bis der Topf voll wird, macht solchen mit einer Stürtz wohl zu, und verkleistert ihn rings um mit Pappe, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen und wohl durchgähren. Auf den Frühling um die Zeit, wenn man die Beuten schmieren muß, nehmet ein rein leinen Tuch, und seihet das Honig und den Wein dadurch, und presset die Weinbeeren wohl aus, das Roos aber und die Hülsen von den Beeren thut hinweg; Darnach thut ungefehr drey Nössel ungeseimten Honig zu dem vorbesagten ausgepressten Wein und Honig; denn nehmet eine Kanne oder mehr des besten Rheinischen Weins, gießt es auch darunter, item ein Loth Candi Zucker, ein halb Quintgen Zimmet-Rinde

Musc

Muscaten = Nuß, Muscatenblüthe, weissen Ingwer, iedes ein halb Loth, vor zwey Pfennige Anis, drey Pfennige Johannis = Brot, vor einen Groschen Campfer, zwey Pfennige Süß=Holtz, vor einen Groschen Balsam, vor achtzehen Pfennige Eber=Wurtzel, Klee, Thymian und Melissen. Die Kräuter und Gewürtze muß man aber fein klein zerschneiden und unter den Honig und Wein thun, alles zusammen durch einander rühren, so fängt es nachmahls an zu gähren, und fliesset wohl durch einander. Fenchel und Quendel riechen die Bienen auch gerne, wenn man es pulvert, und in ietzt beschriebene Salbe thut. Diese Salbe muß man an einen Ort setzen, da es nicht zu warm noch zu kalt, und solche rein halten, auch keine Weibs = Person zu unrechter Zeit darzu kommen lassen.

Bienen=Schwarm, ist ein Flug, oder die Zucht junger Bienen, welche mit einem jungen König, aus ihrem alten Quartier ziehen, und sich von denen alten Bienen absondern, um anderswo ihren Aufenthalt zu suchen; So viel man auf einmahl ausziehen, die werden ein Schwarm genennet. Manche Stöcke, die Bienen=reich sind und viele Brut gemacht haben, geben zuweilen drey, vier und mehr Schwärme; weil aber diese dadurch zu schwach werden, und also selten fortkommen, so muß man ihnen das viele Schwärmen damit verwehren, daß man einem solchen Stock nur eine oder zwey Tafeln Honig benehme, und die übrigen Könige oder ihre Brut beyseits schaffe. Im Majo schwärmen die gar guten und starcken Stöcke; im Junio die schwächern; was aber nach Johannis erst kommt, darauf ist nicht viel zu bauen. Die Vor=Schwärme legen sich etliche Tage vorher vor die Stöcke, und schwärmen meistentheils Vormittags von neun Uhr an bis um zwölff, geben auch wohl noch Jungfern=Schwärme. Die Nach=Schwärme aber kommen Nachmittags von eins bis um drey Uhr. Wenn ihre Schwärm=Stunde vorhanden, so legen sie sich häufig heraus vor dem Stock, geben einen starcken Ton, als ein Zeichen ihres Aufbruches von sich, und fliegen in grosser Menge vor dem Stock herum, so lange bis der König heraus kömmt, deme denn der helle Hauffen und völlige Schwarm nachfolgt: Weil sie aber nicht alle zugleich auf einmahl ausmarschiren können, so bleibet der König vor der Wohnung in der Lufft so lange halten, bis der gantze Hauffen bey einander ist. Sie hängen sich auch wohl erst in der Nähe zur Versammlung an, ehe sie ihren Zug antreten. Man kan sie alsdenn ohne Mühe und Becken = Klang einschlagen. Versäumt oder hindert man diese Versammlung aber durch unzeitig Lermen, so gehen sie hernach fort, da man ihnen dann mit sachten Klingen eines meßingenen oder kupffernen Beckens oder Sense=Klinge, woran mit einem Messer oder anderm stählernen Instrument geschlagen wird, folget, bis sie sich an einem Baum anhängen; Lassen sich aber selbige nicht gerne nieder, sondern steigen gar in die Höhe, daß man besorgt, sie möchten gar durchgehen, so macht man mit gedachtem Becken oder Sense ein stärckeres Geräusche, oder sprenget klare zerriebene Erde, worunter aber kein Steinlein seyn darff, oder mit einem Wedel, Wasser unter dieselben, wodurch sie sich in Meinung, es regnet, an ihrer weitern Fort = Reise hindern, und gleichsam zwingen lassen, an den nächsten Baum sich anzuhängen. So bald man nun mercket, daß sich die Bienen an den Baum oder Ast recht zur Ruhe geleget, ob schon noch etliche Bienen um den Schwarm herum flattern und schwärmen, so hindert es nicht, alsdenn muß man mit dem Einfangen nicht verziehen. Etliche Schwärme, die nicht einen so gar frischen, flücken und hurtigen Weisel haben, liegen wohl gar bis auf den Abend, etliche aber verharren kaum eine viertel oder halbe Stunde, dahero nicht lang zu verweilen. Damit man aber den Schwarm nicht ehender fasse oder schöpffe, es sey denn der Weisel dabey, so nehme man in Acht, wenn der Hauffe der angehängten Bienen = Traube zunimmt und grösser wird, so ist er dabey; wird er aber kleiner und verlieret sich, so muß man inne halten, nicht vergebene Arbeit zu thun. Offt ziehen die Bienen aus, und legen sich an, wann bald groß Wetter und Platz = Regen vorhanden, die muß man mit Tüchern, Stecken und Reisern, so wohl man kan, verdecken, damit sie sicher seyn, so bald aber das Wetter vorüber, muß man solche einfassen, und dergleichen Bienen bleiben gerne. Wenn man nun die Bienen einfangen will, so nimmt man ein Sieb und leget kleine Reißlein von Linden oder einem andern großlaubigten Baume, mit dem Laube darein, und bedecket gemachsam den gantzen Boden im Sieb, mit solchem nahet man zum Schwarm, hält das Sieb mit der lincken Hand gerade unter denselben, und läßt auch einen andern das Sieb mit fassen, in der rechten Hand aber muß man einen Stab, daran ein leicht leinen Tuch hänget, halten; bey dieser Bereitschafft läßt man einen guten derben Schlag auf den Ast thun, an welchem der Schwarm hänget, damit die Bienen davon herab und in das Sieb fallen; sobald solches geschehen, und die Bienen im Siebe, decket man dasselbe alsobald mit dem Tuche zu, und schüttet sie allmählich in den Stock, daß ihrer nicht viel darneben fallen. Andere brauchen, an stat des Siebes eine längliche Mulde, die zum Einschütten der Bienen etwas bequemer scheinet. Man muß auf das allersanfftste und glimpflichste im Fassen mit ihnen umgehen, so bleiben sie gerne in denen Stöcken; wo sie aber durch ungeschickte Begegnung erzürnet werden, so bleiben sie schwerlich. Wo sich die Bienen an kleine zarte Aestlein anlegen, muß man also mit ihnen verfahren: Man schneidet erstlich die Gipffel, daran keine Bienen liegen, bis an die Bienen gemachsam ab, wo aber bey dem Aestlein Bienen sind, schneidet man sie auch mit den Bienen ab, und leget sie fein sachte eines nach dem andern in den Stock, bis man sie alle drinnen hat, endlich lässet man eine Person den Stamm oder Ast oben gewiß halten,

halten, und schneidet am untern Ort den Ast, woran die Bienen liegen, auch sachte ab, legt sie in den Stock, macht solchen zu, und setzt ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Ast abgekehret, und muß dieser hernach herauskommen, sonsten hangen sie ihr Gewürcke dran, welches böse Arbeit macht. Besorgt man aber, die Bienen möchten im Abschneiden sehr abfallen, so legt man ein leinen Tuch unter, davon stehen sie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo sich ein Schwarm angelegt, da soll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch desselbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an seine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock, daraus sie geschwärmt haben, gebracht werden, dann sie sind des alten Flugs gewohnet, und kehren daselbst ein; Es leide sie nun der alte Schwarm oder beisse sie todt, so wird auf beyderley Art der neue Stock geschwächt. Nach der Grösse des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in grossen Stöcken kleinmüthig und verzagt, grosse Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen schaffen. Wann der Schwarm in dem Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl ausziehet, so tauche ihn mit dem Siebe, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Wasser, lasse ihn wieder abtreuffen, und schütte ihn in den Stock, so kan man versichert seyn, daß er nicht wieder durchgehen wird. Wenn die Schwärm-Zeit herbey nahet, soll man alles Gesträuche und langes Gras, vor und um das Bienen-Haus herum, fleißig abgrasen, und glatt wegschneiden lassen; es kan auch nicht schaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Bretern dielet, oder ein sauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weisel, wenn er im Ausziehen, wie offt geschiehet, herab fiele, desto leichter möchte gesehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volckreichen Stocke zwey, höchstens drey Schwärme bekommt, so hat derselbe nicht Ursach sich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

Wem die Schaafe wohl stehen,
Die bösen Weiber wohl abgehen,
Und die Bienen wohl schwärmen,
Der darff sich nicht härmen.

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einem Sommer, sind gewiß der Untergang solchen Stockes, so wohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermangelnder Wärme halben. Dieses ist die Meinung der Alten, und in Deutschland. Es gehet auch an, wo der Bienen-Stand so beschaffen, daß sie genugsames Futter eintragen können. Denn ausser dem hat man bey der grossen Vermehrung durch Schwärmen keinen Vortheil, sondern Schaden, weil man Honig zukauffen, oder aber um Bartholomäi herum die Bienen in die Senne schicken und gantze Körbe todt machen muß. Weil nun der beste Vortheil Wachs und Honig ist, das Schwärmen aber nur entstehet, weil sie keinen Raum im Stocke haben, solches auch ohne dem viel Mühe verursachet, so hat ein Engelländer, Nahmens Gedde, in seinem Apiar. Anglic. p. 85 sq. eine Art von achteckigten höltzernen Stöcken in einem gantz bis auf die Flug-Löcher zugemachten Bienen-Hause erfunden, dabey man die Bienen nicht in die Senne schicken, und auch den Lermen mit dem Schwärmen nicht haben darf. Man hat solches auch in Deutschland schon versuchet, und ein Anonymus, welcher Anmerckungen von Bienen geschrieben, die der Hr. D. Fürstenau an seine Haushaltungs-Kunst andrucken lassen, hat versuchet, solches auf eine etwas wohlfeilere Art mit runden Körben von Stroh, welche über einander gesetzet werden, dadurch die Bienen weiter fort bauen und zusammen bleiben können, zu bewerckstelligen. Die Engelländischen Stöcke aber siehe in Tab. XXI fig. 1. Es wollen zwar einige das obgedachte Ausstossen der Bienen mißbilligen. Allein Herr Stisser hat ihnen mit Grund geantwortet in der Einleitung zur Land-Wirtschafft der Deutschen, pag. 170. Conf. die Leipziger Sammlungen das 1 Stück pag. 86.

Bienen-Stöcke, heisset man bald das Volck der Bienen oder den Schwarm selbst, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuse derselben, darein sie gefasset, es mag nun solches aus Stroh, Holtz oder dergleichen Materie gemachet seyn; Eigentlich aber führen diesen Nahmen die aus Holtz zubereitete Beuten oder Gehäuse, und sind entweder liegende oder stehende, aus einem gantzen Stücke Holtz gehauen, oder von Bretern oder Pfosten wohl zusammen gemachte Stöcke, welche nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch von unterschiedener Höhe oder Länge und Weite gemacht werden. Das Lindene ist das beste Holtz dazu, und den Bienen am angenehmsten, wo aber solches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten- Tannen- oder Kiefern-Holtz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes darzu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man sie von Aspen- Pappeln- oder Weiden-Holtz macht, müssen sie ein gantzes Jahr ledig an der Lufft liegen, ehe sie gebraucht werden können, weilen sie leichtlich ersäuren und sehr aufreissen. Die liegenden oder so genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht für si[...] gut gehalten werden, als die Ständer ode[r] stehenden Bienen-Stöcke; wer aber rech[t] damit umzugehen, und sie, absonderlich i[n] Zeideln, wohl zu tractiren weiß, der wir[d] an Honig und Wachs mehr Nutzen davo[n] haben, als von den stehenden. Sie werde[n] von Pfosten gemacht, und fein mit Quer-Hö[l]zern zusammen gehalten, daß weder Luf[t] noch Hitze dieselben von einander reissen, un[d] dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenhe[it] machen mögen, sich in das Innere der St[ö]cke zu practiciren und Schaden zu stiffte[n]

M[...]

Mit dem Haupt sollen sie zur rechten Hand ein wenig höher liegen, so wohl um bessern Schneidens, als auch um des Wassers willen. Die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, werden entweder aus einem gantzen Block oder Klotze gehauen, oder, wie die Lager-Stöcke, von Pfosten zusammen gemacht. Ein Klotz, der zehen Viertel oder drittehalb Ellen lang ist, hat die rechte Länge, und kan bis auf acht Viertel Ellen ausgearbeitet werden, daß also oben eine Viertel-Elle zum Haupt, und unten eine Viertel-Elle zum Fusse gantz bleibt: Denn lässet man ihnen unten oder oben gar zu wenig Holtz, so reissen sie leichtlich auf; solches aber zu verwehren, durchbohret man den Stock unten und oben nach der Quere eines halben Viertels vom Ende, und treibet höltzerne Nägel hindurch, oder fasset Kopf und Fuß mit eisernen Rincken oder Klammern. Diese Stöcke müssen inwendig so glatt und sauber, als man immer kan, gehobelt und ausgeschiefert werden, sonst arbeiten die Bienen nicht gern, bis sie alle Schiefern selbst ausgebissen haben, und darzu gehöret eine lange Zeit, welche man mit diesem Fleiß ersparen kan. Die allenfalls in dem Stocke befindlichen Gruben können mit durch einander zergangenem Hartz und Wachs ausgestrichen und eben gemacht werden, sonst können sich die Maden in denen Gruben zeugen, die hernach den gantzen Bienen-Stock verderben. Die Stöcke werden oben etwas enger gelassen, unten hingegen weiter gemacht, und mit Creutzweis über einander gelegten, starcken, und wohl eingepflockten Höltzern versehen, so werden die Bienen, wenn sie das obere Theil des Stockes bald mit ihrer Arbeit anfüllen, einen Muth bekommen, daß sie ihr Werck desto emsiger und williger fortsetzen, und die Creutz-Höltzer werden das Gewürcke erhalten, daß es nicht breche, herunter falle, Bienen und Honig zu Schanden gehen. Zu denen aus starcken Bretern oder Pfosten formirten Stöcken, müssen gedachte Breter oder Pfosten sauber, sonderlich inwendig, abgehobelt, auf das wenigste zwey Finger dicke, auch wohl dürr und abgelegen seyn, damit sie Lufft und Hitze nicht von einander treiben. Man mag auch diese Stöcke um die Fugen mit Hartz und Faß-Pech sauber verpichen: Denn die Bienen bauen gerne in den Stöcken, die nach Pech riechen. Man hat auch zur Curiosität eckigte gläserne Bienen-Stöcke, die Arbeit der Bienen desto besser beobachten zu können, welche pyramidalförmig sind, und vor denen Glas-Tafeln oder Fenstern höltzerne Böden haben, womit man die Beute finster machen, und die Gläser vor allem besorglichen Anstoß verwahren kan. Bey Anschaffung oder Einkauf der Bienen-Stöcke zusamt den darin befindlichen Bienen und Honig hat man so wohl auf die Zeit als auf die Beschaffenheit des Stockes selbst zu sehen. Wegen des ersten ist es fast am besten in dem Früh-Jahr um den Mertz, im Herbst aber am gefährlichsten: Denn die jungen Stöcke, die erst im Sommer geschwärmet, bleiben selten oder wenig am Leben, daher giebt man auch nicht so viel vor die jungen als alte Stöcke, und der Verkäuffer ist sie einem bis in die Arsel-Blüthe zu gewähren schuldig. Das letzte anlangend, werden die vor die besten gehalten, so 1) weder zu jung, das ist gliessend und glatt aussehen, als wenn sie mit Oel bestrichen, noch zu alt seyn, welches man erkennet, wenn sie gantz ungestalt, rauchhaarig und voller Runtzeln; 2) welche häufig fliegen; 3) die groß an der Zahl und viel Honig haben, welches sich erfahren lässet, wenn der Stock aufgebrochen und inwendig fein weit und geraum befunden wird; 4) die fein frisch, munter, starck und böse sind, auch wenn man ein wenig Rauch in den Stock lässet, bald darauf ein groß Geräusche in selbigem machen.

Bienen-Wärter, wenn ein Land-Wirt viel Bienen hat, so ist demselben am besten gerathen, er bestelle ihnen einen eigenen Wärter, der doch dabey auch andere Geschäffte verrichten kan, er mag nun Gärtner, Jäger, Bräuer, Förster, Hofmeister, (Meyer) oder Haus-Knecht seyn, wenn er nur Lust und Liebe dazu hat, mit den Bienen gerne umgehet, unverdrossen darzu schauet, und einen guten Verstand und Erfahrung davon hat, oder doch begierig ist, nachzufragen, und ihre gebührliche Wartung zu lernen und zu üben. Er soll aber benebst der fleißigen Beobachtung dessen, was oben bereits unter dem Worte Bienen angeführet worden, ferner 1) die ihm anvertraute Bienen-Stöcke täglich besichtigen, und, wo an einem oder dem andern ein Mangel sich ereignen möchte, solchen alsobald verbessern und abstellen. 2) Muß er im Frühling ohngefehr im Mertzen, wenn es warm ist, daß die Bienen fliegen können, den Stock öffnen, und alles Gewürcke, so sich unten im Stocke befindet, nach der Länge desselben zwey Finger breit wegschneiden, und so viel heraus nehmen, damit sie Platz haben, ihre Arbeit wieder frisch anzufangen: Hernach soll er gleichermassen alle Unreinigkeit, Spinnenweben, Staub, Motten, Schnecken, Würmer, Bienfalter, Ameisen ꝛc. wo er mit der Hand nicht dazu kommen kan, mit einer saubern Feder ausputzen, abkehren und wegräumen. 3) Muß er sie mit Gummi Galbano, dürrem Küh-Mist und andern Speciebus, so den Bienen angenehm, beräuchern. 4) Wenn ein neuer Schwarm geschöpft ist, muß er wohl zusehen, daß er denselben erhalte, und denen Bienen ihre neue Herberge angenehm und beliebig mache, daß sie nicht aus Mangel einiger nicht recht bestellter Nothdurften wegfliegen, und einen anständigern Platz suchen. 5) Wenn die Bienenstöcke Abgang am Unterhalt haben, oder wenn langwieriges kaltes, nasses und windiges Wetter eingefallen, soll er die Bienen, so lange dieselben auszufliegen, und ihre Nahrung selbst zu suchen verhindert werden, mit Proviant gebührlich und wohl versehen. Denenselben 6) im Herbst nie zu viel nehmen, sondern lieber zu viel als zu wenig lassen, damit

mit sie den Winter durch genau zu leben haben. 7) Nicht nur im Eingang des Herbstes alle Stöcke abermalen oben und unten fleißig besichtigen, aussäubern, und die Bienen so wohl zu ihrer Lust, als zu ihrer Gesundheit öffters beräuchern, sondern auch 8) solches zu Anfang des Winters, wenn es noch nicht gar kalt ist, wiederholen, und, wenn nichts unreines, faules oder unflätiges mehr darinnen, alsdenn die Bienenstöcke, insonderheit aber das Flug-Loch mit einem kleinen, mit vielen Löchern durchstochenen Bleche, dadurch die Sonne scheinen, die Lufft eindringen, die Bienen aber doch nicht heraus kommen mögen, auf das allerbeste vermachen, daß weder Kälte noch Winde, noch Feuchtigkeit darzu kommen möge. 9) Soll er die schwachen und Hülff-bedürfftigen Stöcke auswendig zeichnen und mercken, damit er sie vor den reichen und wohl-bestellten erkennen, und behörig füttern könne. 10) Wenn im Winter eine grosse Kälte ist, und die Fenster in denen Stuben gefrieren, soll er auf der Bienen Flug-Löcher wohl acht haben, und, wenn solche von ihrem Athem und Brodem zugefroren, davon sie ersticken müßten, mit einer Ahle oder Pfriemen hinein stechen, und die zugefrornen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären sie aber zu dichte verstopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eiß mit einem Messer wegräumen, und unterdessen die Löcher mit Heu oder Moos also zustopffen, damit sie immer ein wenig Lufft behalten. 11) Er soll übrigens sich an der Kleidung sauber und reinlich halten, allen Gestanck meiden, nie mit ungewaschenen Händen damit umgehen, und sonsten in seinem Leben alle Unzucht und Unfläterey meiden. 12) Auch schlüßlichen ein eigenes Bienen-Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Ankunfft, nebst dem Tag und Jahr ihrer Schwarm-Zeit aufzeichnen, und folglich iederzeit eines ieglichen Stockes Alter und Art wissen könne.

Bienen-Weisel oder Weiser, siehe Bienen-König.

Bienen-Zeideln, heisset denen Bienen das Honig schneiden oder mindern, und also die Ausbeute von ihnen nehmen. Es ist dieses eines von denen vornehmsten Stücken, so bey der Bienen-Zucht in acht zu nehmen, und dahero mit besonderer Fürsichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Geburt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Monden zeidelt man das Honig zum ersten mahl, und nimmt das übrige nebst dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geizig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen lassen, damit sie sich den Winter durch wohl erhalten können, und nicht vor Hunger crepiren müssen. Beym Zeideln soll man sich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und dahero solche mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwerts ins Haupt begeben; das Ausgeschnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen fein subtil ab- und auf die Erde gekehret worden, in ein reines Geschirre legen, und mit einem saubern Tuch zudecken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu suchen beginnen, zeidelt man zum andern mahl; und soll so wohl dieses als das erstemahl das Zeideln im alten Monden bey schönem und stillem Wetter frühe Vormittags angestellet werden, damit die Sonnen-Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache, denn sonsten ist es nicht nur böse zu schneiden, sondern es stechen auch die Bienen Nachmittags hefftiger. Was man nun zum andernmahl an Uberflusse findet, dasselbe schneidet man alsdenn so wohl, als auch das übrige und ledige Rooß, alles hinweg, und säubert die Stöcke von aller Unreinigkeit in- und auswendig; insonderheit müssen die Spinnenweben, wie auch das schimmlichte und schwartze Rooß, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, weilen sie sonsten leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Winters, so bald man gezeidelt, zum erstenmahl die Brut, daraus junge Bienen werden, einzutragen pflegen, so hat sich der Bienen-Wärter oder Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er dieselbe, wenn er im Frühling zum andern mahle zeidelt, nicht mit hinweg schneide, denn sonst würde man alle Schwärme verderben, und daher nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es ist aber solche Brut gar leichte zu erkennen: Denn die Löchlein im Rooß unten sind gantz voll und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solches Rooß aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen sind, die noch zeitig und lebendig werden sollen, darum muß man solche aufs fleißigste schonen und nicht mit ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belangend schneiden zwar die meisten die Blätter des Ho nigs, wie sie also längst dem Fuß zu herunter werts hangen, gleich mitten und quer-übe entzwey, welches denn auch der alte Gebrauc und noch insgemein üblich ist; es giebet ab hingegen wiederum Bienen-Verständige, d haben wollen, es sey besser auf folgende A zu zeideln: Nemlich, man soll das erste Ja gleich die Hälffte vom Honig, vom Haupte bis herunterwerts nach dem Fusse, also ga mit allem Rooß hinweg machen, und sode den Ort mit Kreide oder sonst etwas zeichne (es sey nun aus- oder inwendig am Stock) d mit man wisse, wie weit man das Honig die erste Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn denn auf das andere Jahr herum kömmt, so h ben die Bienen diese ledige Seite wieder mit ihrer Arbeit erstattet, und vollgemach und dieses soll man alsdenn, wenn man wie zeidelt, stehen lassen, und hingegen die and Hälffte, als das alte zwey-jährige Honig u dem Rooß, wie zuvor, vom Haupt an bis Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl Weisels schonen, daß ihme kein Schaden schehe. Und also soll man ihm fortan ein um das andere thun, so werden die Bienen wege neu Rooß und Honig haben, und hing-

is alte oder überjährige dumpfigt- und be-
uchte Wesen alle Jahre weggeschnitten seyn;
elches denn denen Bienen sehr nützlich ist,
eilen sie dergestalt viele Jahre länger leben
nd dauren können, als wenn man, nach der ge-
einen Art zu zeideln, alle Jahr das neu an-
esetzte schöne Rooß, so die Bienen das Jahr
ber allererst eingetragen haben, nur immerzu
egschneidet; und hingegen das im Haupte
nd bis in die Hälffte des Stockes stehende
ooß, so von dem stinckenden Rauch viele Jahre
rchzogen, gantz schwartz, und zuletzt schimm-
cht, stinckend und rußig worden, allezeit stehen
sset, als welches denn den Bienen nothwen-
g sehr schädlich seyn muß. Und also, wie bis-
r gemeldet, wird mit den Stöcken verfahren.
Jann aber die Bienen-Körbe auch voll Ho-
g, und dahero zu schneiden sind, so pflegen die
ienen-Wärter oder Zeidler dieselbigen zu be-
chtigen und zu wägen: was sie ungefehr in
e dreyßig Pfund Gewichtes finden, dasselbe
ssen sie den Bienen zum Winter-Vorrath;
s aber weniger wieget, und keine vier und
antzig Pfund hält, die muß man stärcken, und
nen zusetzen; hingegen, was über dreyßig
fund wieget, wird folgender Weise geschnit-
: Es werden nemlich die Körbe von unten
it brennenden Lunten oder Tüchlein beräu-
ert, daß die Bienen vom Rauche schweim-
ht werden; dann kehret man solche um, das
tere zu oberst, und schneidet etliche Stücke
n gleich aus, so, daß ihnen gleichwohl so
el bleibet, daß sie sich den Winter über erhal-
n können, das ausgenommene Gewürcke
ut man in eine Mulde, und decket sie fein zu,
ß die Bienen nicht darzu gelangen können,
d also verfähret man gleicher Weise mit allen
örben, die zu schwer und überwichtig sind.
Jessen muß beym Zeideln ein guter Bienen-
ärter wohl zusehen, daß diese Körbe (und
töcke) von fremden Bienen, die allenfalls
rch den Honig-Geruch angelocket worden,
ht beraubet oder ausgezehret werden: Dero-
gen er die untersten Löcher an den Körben zu-
affen, und die obersten nur halb offen lassen
ll, so, daß nicht mehr als eine eintzige Biene
rchpaßiren kan, so werden sie schon selbst im
tande seyn, ihre Republic vor räuberischen
fällen zu verwahren.

Bienen-Zeidler, oder nur schlechtweg,
idler, werden insgemein die Bienen-Wär-
genennet, so mit den Bienen, ihrer War-
g und Verpflegung, mit dem Zeideln,
mmlen und Ausseimen des Honigs, umzu-
hen wissen. Siehe Bienen-Wärter. In-
derheit aber führten diesen Nahmen vor al-
Zeiten diejenigen Kayserlichen Forst-Be-
nte, so den Honig-Bau in denen Kayserli-
en und Reichs-Wäldern entweder in Auf-
ht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre
chter oder Beständner, welche das Honig
mleten, wurden Affter-Zeidler genannt.
giebt noch heut zu Tage dergleichen Zeidler,
n welchen siehe Zeidler.

Bienen-Zeug, begreifft allen denjenigen
rckzeug unter sich, den ein Bienen-Wär-
Zeidler, oder anderer, der mit den Bie-
nen umgehen will, haben muß. Und zwar hat
derselbe zu seiner Verwahrung wider die
schmertzlichen Stiche der Bienen nöthig: Eine
Bienen-Haube oder Kappe, über den gan-
zen Kopff und Hals gehend, wie solche droben
bereits beschrieben ist. Ein paar dicke Hand-
schuh, von dichtem wollenen Tuche, durchaus
aber nicht von Leder, denn im Leder bleiben
die Stacheln stecken, und müssen hernach die
Bienen verderben, im dicken Tuch aber können
sie den Stachel wieder heraus ziehen, und mö-
gen gleichwohl den Menschen nicht verletzen.
Gute starcke Strümpffe oder Stieffeln zu Be-
wahrung der Füsse. Zum Zeideln soll er haben:
Unterschiedliche scharffe Messer, das verhartete
Rooß in denen Stöcken damit zu gewinnen;
diese muß man beym Zeideln in ein Gefässe voll
kaltes Wasser legen, und, was man braucht,
heraus nehmen, und nachgehends wieder hin-
ein thun, so wird sich weder das Rooß anhängen,
noch die Schnitte sich zusammen schieben. Das
ordentliche Zeidel-Messer soll an einem Ende
platt, wie ein Schrot Eisen und etwan zween
Finger breit, am andern Ende aber ein kur-
zes zweyschneidiges ohngefehr Daumen breites
Messerlein, wie ein Winckelhaacken gekrüm-
met, sich befinden, daß man desto besser zwi-
schen das Gewürcke kommen, und es ausschnei-
den könne. Ein Flederwisch, oder dafür ein
dünnes fichtenes Holtz-Bretlein, wie ein
Dolch gemacht, die Bienen, wenn sie geschwär-
met, behende von den Bäumen und Aesten da-
mit abzustreichen. Er soll ferner haben eine
Zange, die Pflöcke und Nägel an den Beuten-
Bretern fein gemächlich auszuziehen; einen
starcken Meisel oder Stemm-Eisen, den Lei-
men von den Beuten-Bretern abzuräumen;
Blase-Bälge, Rauch-Gefässe, Flederwisch zu
Ausräumung und Säuberung der Stöcke;
Mulden, Tiesche, Schüsseln und dergleichen
Gefässe, damit man das Honig, Wachs, und
Gewürcke unterschiedlich legen, und nicht mit
einander verwirren darff; kurtze und lange Lei-
tern auf die Bäume, nachdem sich der Schwarm
hoch oder niedrig angelegt, zu steigen; lange
Stangen, die Siebe oder Mulden daran zu
binden, wenn Schwärme so hoch sich angelegt,
daß sie mit einer Leiter nicht zu erlangen sind;
Sägen, Aexte, Hand-Beil und Bohrer, son-
derlich, wo es Wald-Bienen giebt. Endlich
soll der Zeidler noch mit allerley Bienen-
Rauch, Pulver, Salben, und andern de-
nen Bienen dienlichen Artzneyen, mit kleinen
Rinnlein und Tröglein, die Bienen im Fall
der Noth darinnen zu speisen, vor allen Din-
gen aber, ehe noch die Schwärm-Zeit heran
kömmt, mit guten sauberen und wohl zugerich-
teten Bienen-Körben oder Bienen-Stöcken
versehen seyn, um solche, wenn man sie
braucht, sogleich bey der Hand zu haben, und
weder Zeit noch Gelegenheit bey derselben Er-
mangelung muthwillig zu versäumen und vor-
bey streichen zu lassen.

Bienen-Zucht, ist einem Lande sehr nütz-
lich. Und wäre zu wünschen, daß man sich in
Deutschland, sonderlich in Sachsen mehr dar-
auf legete. Man bekümmert sich aber insgemein
nicht

nicht viel von Seiten der Policey darum. Wiewohl an einigen Orten geschiehet es. Nach der Preußischen Dorf- und Acker-Ordnung soll in der Marck ieder Bauer wenigstens 4, ein halber Bauer 2, ein Cossate 1 Stock halten, und in dessen Ermangelung bey ieder Visitation 1 Groschen Strafe vor das Stück erlegen.

Bier, ist das bekannte, aus Wasser, Maltz und Hopffen gekochte Geträncke, welches in denen Mitternächtischen Ländern von Europa, als Dännemarck, Norwegen, Schweden, auch sonst in gantz Deutschland, ausgenommen Oesterreich, einen Strich des Rhein-Stroms, Würtenberg, Unter-Pfaltz, Schweitz, und wo der Wein-Wachs häufig, am gemeinsten ist, und wodurch eben der Mangel, den solche am Weinbau haben, reichlich ersetzet wird; gestalten man zu diesen Zeiten einige Biere so zuzubereiten weiß, daß sie es an Anmuth und Stärke manchen Weinen, wo nicht zuvor, dennoch gewiß gleich thun. Den Unterscheid der Biere macht nicht nur ein ieglicher Ort, da es gebrauet wird, immassen iedes Land und Refier seine besondere Eigenschaften hat, davon Henricus Knaust der Rechten Doctor schon 1573 zu Erffurt in einem besondern Tractat gehandelt, und derer verschiedenen Arten Herr Marperger in seinem Küch- und Keller-Lexico, unter eben diesem Worte in Alphabetischer Ordnung gedencket, sondern auch insonderheit das zu dem Hopffen und Wasser kommende dritte Ingrediens, nemlich das Getreide, als daß von dem Gersten-Maltz alleine braunes, oder, (wie man es auch einiger Orten zu nennen pflegt) rothes Bier; und von Weitzen, auch manchmal von Dinckel, Breyhahn oder weisses Bier gebrauet wird, wiewohl der Weitzen an den mehresten Orten einen ziemlichen Zusatz von Gerste, manchmalen auch etwas von Haber bekommt. Wo der Weitzen allein verbrauet wird, da wird das davon gekochte Bier, zum Unterschied des aus Dinckel gebrannten weissen Bieres, **Weitzen-Bier** genannt; nicht weniger bekommt das Bier bald nach den gewissen Zeiten des Jahres, bald nach den Geschäfften, bald nach denen Personen seine unterschiedene Benennung, wenn und von wem es nemlich getruncken wird, und heisset alsdenn: **Brommel-Bier, Erndt-Bier, Gesellen-Bier, Hochzeit-Bier, Kindtauffs-Bier, Kirch-weyh- oder Kirmeß-Bier, Meister-Bier, Pfingst-Bier.** Die weissen und **Weitzen-Biere** übertreffen an Wärme, Stärcke und Nahrung die braunen, solviren den Stein, machen ein gutes Geblüte, und vermehren denen säugenden die Milch. Hingegen verursachen sie auch wegen des Weizens Süßigkeit und Fettigkeit, Verstopfung der Därme, Engbrüstigkeit, und einen schweren Athem. Wenigstens wollen sie starcke arbeitsame Trincker haben. Wenn das weisse Bier oder Breyhahn auf gläserne oder steinerne Bouteillen, worein man länglicht geschnittene Citronen-Schalen, klein geschnittene Canceloder Zimmet-Rinden, Würtz-Nelcken, auch wohl ein wenig Cardemomen gethan, gezogen wird, so heisset man solches heut zu Tage **Bottel-Bier, (Bouteillen-Bier).** Die braunen Biere werden für gesunder gehalten, als die weissen, wenn sie nemlich die Qualitäten haben, die ein braunes Bier eigentlich haben soll. Es gehöret aber zu einem guten und gesunden Biere, 1) daß es aus den besten und nicht verdorbenen Körnern gebrauet sey, denn ie besser die Frucht ist, ie besser wird auch das Bier. 2) Daß es nach Nothdurft guten Hopfen bekomme. 3) Daß gutes und gesundes Wasser darzu genommen werde. 4) Daß es klar sey, weil das trübe zwar fett macht, aber verschiedene schlimme Passiones verursachet. 5) Daß es genug gekocht, und deswegen auch verdaulicher sey, als das, so man zu wenig gesotten. 6) Daß man es nicht durch Kunst zu einem tummen Biere, (wie die Bauren sprechen) oder Kopfreisser mache, und endlich 7) daß es getruncken werde, wenn es alt und von den Hefen gereiniget, indem das neue Bier zwar hurtige Beine, aber eine verdrüßliche Beschwerung im Leibe machet. Je bitterer ein Braun-Bier ist, ie wärmer ist es, doch muß man solche Bitterkeit und Stärcke des Bieres nicht mit Scharley, oder Posten-Kraut und andern solchen Kräutern und Saamen machen, welche vor der Zeit truncken, und sowohl dem Haupte, als dem Leibe mehr und grössere Beschwerung machen, als der Wein, wenn man davon zu viel getruncken hat. Das **Lager-Bier**, also genannt, weil es länger, als anderes Bier liegen, und sich besser halten kan, wird im Martio gebrauet, und dahero auch **Merzen-Bier** genennet; es will gute Fässer, und weil es gemeiniglich erst nach Pfingsten, oder auch noch später aufgethan und verzapft wird, tiefe und kühle Keller haben, dazu die Luft nicht wohl kommen kan, sonst wird es in der grossen Sommer-Hitze leicht sauer werden und verderben. Ausser diesen nur erzählten Arten der Biere unterscheiden sich dieselbigen auch unter einander selbst nach ihrer Präparation, wie sie nemlich gekocht, gestellt, gegohren und gefasset, daher sie rohhöpfig und kaltgährig seyn können, welche der Gesundheit sehr nachtheilig; nach ihrer Farbe, denn alles Braun- und Weiß-Bier, ie länger es gekochet, ie gefärbter es wird; nach ihrem Geschmack, da sind einige süß, einige bitter, einige würtzhaftig, einige scharf und fast weinsäuerlich, wie etwa der Duckstein. Endlich so geben die Biere ihren mannigfaltigen Nutzen. Denn zu geschweigen, daß sie zuförderst dem Menschen zu einer Nahrung und Stärcke des Leibes dienen, und man solche an vielen Orten täglich zu einem gewöhnlichen Tranck brauchet, nicht weniger ein sogenanntes **warmes Bier**, wie auch mancherley Suppen daraus zubereitet, davon das Wort **Suppe** ferner nachzuschlagen, und ein gesundes **Bier-Mus** aus selbigem machet; so pfleget man auch mit diesem Hüner- und anderes Feder-Vieh zu mästen, wenn man ihnen dergleichen zum Geträncke vorsetzet, und hartes darein geweichtes Brot darzu zu fressen giebt. Ueber dieses hat das Braun-Bier auch die gute Eigenschaft, daß es dem Menschen und Vieh die Mattigkeit aus den

den Füssen ziehet, wenn es warm gemacht, darüber geschlagen wird, oder man mit selbigem gedachte Glieder wohl abwäschet und reibet. Mit reinem Weitzen-Bier sich fleißig gewaschen, macht eine klare und schöne Haut; auch bedienet man sich des Cosents, der mit etwas neuem Hopffen abgesotten, zu denen Gurgel-Wassern, warm aber auf den Zähnen im Munde gehalten, ist er, die Zahn-Schmertzen zu vertreiben, dienlich. Endlich so pfleget man auch solche Biere aus mancherley Wurzeln, Kräutern, Blumen und Saamen zuzubereiten, die den Menschen stat einer Artzeney dienen können, dergleichen Wermut-Bier, Salbeyen-Bier, Rosmarin-Bier u. s. f. von deren Zubereitung unter dem Wort Kräuter-Bier noch etwas erwehnet wird. Wie im übrigen die mangelhafften Biere zu verbessern, und ihren Gebrechen abzuhelffen, nebst andern Bier-Künsten mehr, solches beschreibet Colerus in seiner Oeconom. lib. II cap. XIV. s. Bier-Künste.

Bier-Bottich siehe Bottich.

Bierbrauen, heißt den im vorhergehenden Articel beschriebenen Tranck, nemlich das Bier, aus geschrotenem Maltz, Hopffen und Wasser in einem kupffernen Kessel oder Pfanne kochen und zubereiten. Zu welcher Zeit dieses seinen Anfang genommen, ist nicht gar ausgemacht, doch kan deshalber Meibomius de cerevisiis veterum nachgeschlagen werden. Es gehören aber zum Bierbrauen, wann solches wohl gerathen, und ein Gebräude nicht vor die Schweine gehen soll, folgende fünff Hauptstücke, nemlich: 1) ein wohl gebaut- und eingerichtetes Brau-Haus mit gutem Brau-Gefässe. 2) Gut Getraide, oder Maltz. 3) Guter Hopffen. 4) Gutes Wasser, und zwar ein iedes der drey letztern Stücken in seiner rechten Maaße und Proportion, und 5) ein verständiger, treuer und fleißiger Brauer oder Braumeister, weil mancher Brauer durch Unfleiß, Unverstand, Betrug und Nachläßigkeit so wohl im Maltzen als Brauen, einer Herrschafft in kurtzer Zeit viel Schaden verursachet. Zu Erhaltung des Bieres, gehöret endlich auch ein guter kalter Keller: denn die obangeführten Stücke seyen beschaffen, so gut als sie immer wollen, daferne man keine gute Behältniß darzu hat, so ist unmöglich, das Bier die Sommerszeit durch, entweder lang gut zu erhalten, oder es mit Nutzen zu verthun und an Mann zu bringen. Wie nun das Brauen eine gar besondere Wissenschafft, deren Regeln auf die Erfahrung und eines ieden Ortes Gewohnheit, Beschaffenheit der Lufft, Wassers und andere Umstände gegründet seyn, denn auf andere Art brauet man hier bey uns in Meissen, auf andere Art in Preussen, anders in Liefland, anders in Curland, u. s. f. Ja es trägt sich zu, daß ein Brauer in einer Stadt besser Bier als der andere giebt; ingleichen kan in einem Brau-Hause von dem andern besser Bier gemacht werden, ohngeachtet man gleiches Wasser, gleiches Maltz, Hopffen und Geräthschafft und auch einerley Braumeister darzu gebrauchet: Also lässet sich hier nichts allgemeines davon sagen. Das gemeinste Bierbrauen aber geschiehet also: Das Getraide wird anfänglich in den Weich-Bottich, ein, zween oder drey Tage eingeweicht, damit es quellen und zum Auswachsen und Auskeimen veranlasset werden möge. Wann es genug geweichet, wird der Zapffen im Weich-Bottich gezogen, das Wasser abgelassen, und das Getraide auf das Maltz-Tenne im Maltz-Hause gebracht und zusammen geschlagen, damit das Wasser und die eingesogene Feuchtigkeit sich aus dem Getraide ziehen, und daneben durch die sanffte Wärme die Auskeimung desselben befördert werden möge; Man muß aber solche nicht weiter, als zum ersten Anfang des Wachsthums durch subtile Fäserlein, nicht aber bis zur Grase-Keime kommen lassen, und dahero die Hauffen wieder von einander breiten, ja, damit es abkühle und austrockene, öffters unter einander rühren. Wann nun das Maltz genugsam gewachsen, wird es erstlich auf den so genannten Welck- oder Schwelck-Boden, und von dar auf die Maltz-Darre gebracht, damit es daselbst, der Gebühr nach, weder zu starck noch zu wenig gedörret werde, denn auf den ersten Fall entgehet ihme die beste Krafft, und auf den andern läßt es sich nicht gerne schroten oder brechen. Von der Darre schafft man es erstlich auf den Maltz-Boden, wo die Vorraths-Maltze liegen, und von dar, wann es verbrauet werden soll, in die Maltz-Kammer, da es nach Nothdurfft gefeuchtet, aus solcher in die Mühle geführet, und daselbst gebrochen oder geschroten wird. So bald solches geschehen, wird es in Säcken in das Brau-Haus gebracht, und in den Meisch- oder Mösch-Bottich geschüttet, und weil vorhero schon der Brau-Kessel mit Wasser angefüllet und der Ofen geheitzet worden, damit das im Brau-Kessel stehende Wasser auffsieden möchte, so wird solches alsdenn, wo es eine viertel Stunde in einem Stück aufgesotten hat, mit Schöpffen (Schöpff-Fäßgen) aus dem Brau-Kessel in höltzerne Rinnen geschöpffet, und dadurch in den Mösch-Bottich eingeleitet und eingeschüttet. Unterdessen, da dieses vorgehet, müssen die Brau-Knechte, Möscher oder Abrührer mit den Rühr-Stöcken oder Mösch-Gabeln immerzu auf- und umrühren, damit das Maltz sich nicht zusammen setze oder lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde; Einige schlagen gar hierauf diesen Mösch nach und nach in die Brau-Pfanne, daß er darinnen unter stetigem Umrühren koche; alsdenn schöpffet mans aus dem Bottiche, oder im anderen Fall aus dem Brau-Kessel auf das Gestell in den Stell-Bottich, daß es durchlauffe und die Träber zurücke bleiben. Das Durchgelauffene, so nunmehr die Würtze heisset, schöpffet man wieder in einem andern Neben-Bottich. Ist des Maltzes viel, so machet man noch eine andere Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser und geußt es auch darauf, so viel als man Bier haben will; Will man es gut haben, so gießt man wenig, will man es aber leicht und dünne haben, gießt man viel Wasser darauf. Darnach, wann das Bier also von dem Maltz

gesammlet ist, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel gegossen, daß sie etwan zwey drittel Theil voll davon werde, darzu schüttet man alsdenn den Hopffen, und läßt es mit einander kochen, bis es genug ist, welches durch öffteres Kosten muß erfahren werden: Denn von zu vielem Sieden gehen die subtilsten und flüchtigsten Theile des Hopffens hinweg, und verlieret er also seine Krafft; Von zu wenig Sieden aber bleibt er roh, und giebt dem Biere keinen guten Geschmack. Unter dem Sieden muß man den Hopffen fein gemählich rühren, daß er sich nicht an den Kessel oder Pfanne anhänge und anbrenne, sonst bekommt das Bier einen garstigen Geschmack, dahero muß auch das Feuer beym Hopffen-Kochen nicht allzu groß seyn, weil es geschwind geschehen und versehen ist, daß das Hopffen-Mehl mit der Würtze anbrennet. Wenn nun das Bier mit dem Hopffen genug gekochet hat; so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, geußt die Pfanne vollends voll, und läßts damit aufsieden, man darff aber alsdenn nicht mehr umrühren. Einige Brauer decken um diese Zeit den Kessel oder die Pfanne mit in einander gefaltenen Bretern feste zu, daß der Brodem beysammen und das Bier desto geistiger und stärcker bleibe. So es nun also mit einander aufgesotten hat, leget man einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, und schöpffet das Bier samt dem Hopffen aus der Pfanne in den Korb, daß sich der Hopffen darinnen sammle und das Bier rein durchlauffe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke geschlagen, und daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht sind, auf- und abgerühret wird. Wann nun das Bier auf den Kühlen oder Kühl-Schiffen nach Nothdurfft erkühlet, so wird das Bier aus denenselben in den Gähr-Bottich abgelassen, und ihme darinnen die Hefen gegeben, welche ja nicht alt noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein und leicht seyn sollen. Siehe Gähren. Ist des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; ist dessen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wann es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage gestanden hat, (dann man läßt die Lager-Biere wohl acht Tage stehen), so nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es, nachdem das Spund-Loch sauber abgewischt und verwahret worden, in den Keller auf die Lager geschafft. Will man auch vors Gesinde und arme Leute ein Nach-Bier, geringe Bier oder Cofent haben, so schöpffet man nur frisch Wasser auf die Träber zuletzt, wann das gute alle davon abgelauffen ist, und läßt es auch also in den Würtz-Trog durchlauffen, da es denn sogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und so etwas davon überbliebe, solches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nach-

Bier etwas stärcker und dauerhafftiger, so g
set man es, sobald es durch die Träber gela
sen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, u
lässets noch ein wenig mit dem Hopffen koch
schöpffets von dar wieder in den Korb, und l
es durch denselben in einen andern Bottich,
das gute Bier, lauffen, daselbst erkühlen, u
giebt ihme nachgehends Hefen, wie dem B
geschehen; Füllet es endlich, wenn es ge
niender massen gegohren hat, auf die Fässer,
hat man einen guten Cofent oder Nach-Bi
Zum **Lager- oder Mertzen-Bier**, w
iederzeit mehr Hopffen genommen, damit
nicht leicht sauer werde, weil es länger lie
bleiben muß, als ander Bier; es muß a
nicht zu früh gefasset werden, sondern ohn
fehr acht Tage aufm Gähr-Bottich stehen bl
ben. Beym Fassen muß man die Fässer
quer Finger hoch ledig lassen, und die Spun
mit gepichter Leinewand dergestalt bedeck
daß keine Lufft hineinzukommen verm
Wann sich die Hefen gesetzet, so füllet man
Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis
keine Hefen mehr auswirffet, alsdenn mac
man es mit frischem Brunnen-Wasser vo
Währendem Lager des Bieres, muß das F
inwendig um das Spund-Loch herum mit
nem Finger und wenigem Saltz iezuweilen g
reiniget, und von aussen wohl trucken und sa
ber gehalten werden. Beschlagen die Fäs
vom Schimmel, welches in feuchten Keller
und bey nachläßigen Bier-Wärtern gar geme
ist, muß man solche mit truckenen Lappen
ters abwischen, fleißig nach den Reiffen sehe
ob sie noch gut und gantz sind, und wo irgen
ein Mangel verspüret wird, solchem alsoba
gebührend abhelffen lassen. An etlichen O
ten pflegt man die Lager-Biere, wann sie
wan acht oder mehr Tage auf den Fässe
gelegen, und die Hefen meistentheils über si
gestossen, von den Fässern abzuziehen, u
in Kübel und Dösen zu schütten, die Fä
wohl auszuspülen, und von den Hef
zu reinigen, alsdenn aber das Bier wi
der darauf zu füllen, und zum Aufstosse
so es nicht von sich selbst erfolget, gemächli
zu befördern, auch vorbeschriebener Art nac
fleißig zu warten.

Das weisse Bier, oder der sogenannte Bre
hahn, wird folgender gestalt an einigen O
ten gebrauet. Erstlich wird gleichviel Gerste
und Weitzen-Maltz, so an der Lufft oder
einer warmen Stube gedörret ist, genomme
selbiges vor dem Mahlen ein wenig benet
oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nic
zu sehr staube, und sich gar zu klein schre
oder mahle. Dieses geschrotene Maltz schü
tet man in siedheisses Wasser, und misch
es, wie oben beym braunen Bier gedac
worden; Hernach giesset man es aufs Geste
lässet es eine oder anderthalb Stunden da
auf stehen, alsdenn wieder davon ablauffe
und siedet es noch einmahl, schäumet es au
zugleich fein rein, und setzet es wieder au
Gestell. Darnach kochet man den Hopffe
eine Weile mit Wasser, und giesset herna
den Breyhahn auch darzu, und siedet sie m
einai

nander: Wann dieses zur Genüge geschehen, schöpffet man ihn an einen, oben beym raunen Biere erwehnten Weiden=Korb, und ässet das Bier in einen oder mehr flache, weite nd breite Bottiche, nachdem desselben weig oder viel ist, lauffen, darinnen sich zu erühlen, daß man ihme die Hefen geben kan, elche man zuvor mit zurückgesetztem und erühltem Breyhan vermischt, ehe sie in Botich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge egohren, füllet man ihn auf die Fässer, jeoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und berlauffe, sonst geht dessen viel zu Schan:n. Zu fünff Viertel Maltz nimmt man meiniglich ein Mäßlein Hopffen. Will an aber den Breyhahn stärcker und kräffti:r haben, so können zween Theil Weitzend ein Theil Gersten=Maltz darzu genomm werden. Denn je mehr man Weitzen nmt, je besser und kräfftiger kan man auch n Breyhahn machen. Wer von dieser Mae ein mehrers zu seiner Nachricht zu su:n verlanget, kan in des Herrn von Rohrs ner Haußhaltungs=Bibliotheck cap. 4 §. 4 chlagen, und die daselbst angeführte Seriten durchsehen. Schlüßlich ist von dem erbrauen annoch zu mercken, daß nicht ein er Ort, und in demselben auch nicht ein er Bürger oder Ansässer zu brauen berecht: Denn da haben so wohl einige Städte einen gewissen District, z. E. auf eine ile in das da herum liegende Land, das prohibendi, als auch in den Städten ist wird das Brauen mit vielem Unterchied verstattet: immassen an einigen Orten er Bürger brauet, wer nur kan und will; andern Orten hergegen, haben nur gese Häuser auf ein, zwey und mehr Biere Gerechtigkeit; Wiederum müssen in eini: Städten, die mit Brauen belehnte Bürr einer nach dem andern in der Reihe, wie sie Loos treffen, brauen, daß einen jedes Jahres, nach Proportion seiner Behtigung, so viel mahl das Brauen trifft, als Nothdurfft erfordert; in andern Städten ist es zugelassen, so offt zu brauen, als nur gefällig und der Abgang des Bieres ches erfordert. Von denen Vorurtheilen dem Bierbrauen, und wie Halberstädter eyhahn zu machen, schlage man die Leipr Sammlungen von œconomischen Sachen Stück, n. 1 und 2 auf.

Bierbrauer, **Brauer, Braumeister**, ist enige, welcher aus gewissem Getraide, pffen und Wasser, dasjenige Getrancke, man Bier nennet, verfertiget. An einen Orten sind die Brauer auch Mälzer, egegen haben an andern Orten die Mälr mit nichts anders, als mit dem Maltzmaen und jene nur mit dem Brauen zu thun. o giebt es auch Brauer, welche nur eine Art n Bier, nemlich allein braunes, oder allein weisses brauen, wie z. E. zu Nürnberg, die Bierbrauer ihre gewisse Zahl, ihre ondere Innung, (welche man allda Handel nnet) und alljährig ihre ordentliche Geworne oder so genannte Vorgehere haben, da kein Roth= oder Braun=Bierbrauer weisses, und kein Weiß=Bierbrauer rothes oder braunes Bier, beede aber kein Weitzen=Bier (nemlich worzu kein anderes Getraide als Weitzen kommt) brauen dörfen, als welches letztere der Rath daselbst in einem gemeiner Stadt zuständigen Brau=Hause durch besonders darzu verpflichtete Leute, brauen, und das gantze Werck, durch einen Brauverständigen Mann administriren läßt. Es soll aber ein Brauer oder Braumeister nicht nur der Natur und Eigenschafft des Wassers an dem Ort, wo er brauen soll, der Lufft, des Getraides und Hopffens wohl kundig, sondern auch eines unbescholtenen Wandels, nüchtern, bescheiden, getreu, fleissig und unverdrossen seyn, das Maltz zu rechter Zeit machen, und arbeiten, fleißig bey der Darre bleiben, und bey jeglichem Gebräude selbsten zugegen seyn, damit er durch einen in seiner Abwesenheit leichtlich zu Schulden kommenden Schaden keine Verantwortung auf sich lade; Er soll dem Bier zu rechter Zeit Hefen geben, solches, wann es gnugsam vergohren, in die vorhero von dem Bötticher behörig zugerichtete und übrigens wohlgereinigte Bier=Fässer in Beyseyn des Verwalters fassen, und in den Keller schaffen; erstgedachten Keller so wohl, als das sämtliche Bier= und Brau=Gefässe, reine und sauber halten, die Träber so wohl als das Brantewein= und andere Spülicht, an niemand, als vor das Herrschafftliche Rind= und Schweine=Vieh, abfolgen lassen; Die Hefen fleißig sammlen, und, wo sie nicht mit besonderm Nutzen zu verkauffen, Brantewein daraus brennen; Mit dem ihme anvertrauten Hopffen und andern Dingen getreulich umgehen, und durchaus nichts, es sey Bier, Brantewein, Hefen oder dergleichen, weggeben, er habe dann vorhero einen Zettel von der Herrschafft oder von dem Verwalter, mit welchen Zetteln er hernach seine Rechnung zu belegen hat. Wie dieses alles mit mehrern aus beygefügter Pflicht eines Herrschafftlichen Braumeisters abzunehmen: Ihr sollet geloben ꝛc. insonderheit aber sollet ihr das Maltz mit allem treuen Fleiß dergestalt verfertigen, daß dasselbe mit Nutzen und ohne Mangel verbrauet werden könne; wie ihr denn alle die Gersten, die zu vermeltzen seyn werden, selbst von dem Korn=Schreiber, Schösser oder Verwalter zugemessen und gewähret nehmen, auch das Maltz, so jedes mahl verbrauet, in Beyseyn gedachten Korn=Schreibers oder der andern Personen, wieder getreulich abmessen, und mit ihme darüber richtige Kerb=Stöcke oder Register halten solt, damit, was jedes Quartal an Gersten vermältzet und verbrauet wird, und wie hoch es sich aufgemältzet, gebührlich berechnet werden kan. Ingleichen sollet ihr euch das Bierbrauen dermassen mit allem Treu und Fleisse angelegen und befohlen seyn lassen, daß mit demselben in der Mühlen und im Brau=Haus der Gebühr nach, richtig umgegangen, und ohne einigen Schaden jederzeit gute tüchtige Biere geliefert werden.

den. Die Brau-Zeuge reine halten, daß die Biere, ehe sie in Keller gebracht, nicht versäuren. Ihr sollet auch niemanden, dem es nicht gebühret, in das Maltz- oder Brau-Haus heimlich oder öffentlich einlassen, Unterschleiff darinnen verstatten, oder heimliche Zechen halten, so wohl über denjenigen Cosent und Träber, so euch von iedem Gebräu geordnet, für euch selbst oder die Eurigen nicht das geringste aus dem Maltz- oder Brau-Hause abtragen oder ausschleiffen, sondern euch an deme, was euch geordnet, begnügen lassen, und euch sonst allenthalben, wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret, erzeigen und verhalten, alles bey Vermeidung gebührender Strafe ꝛc.

Bier-Krantz, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Eßig, siehe Eßig.

Bierfassen, heißt so viel, als das neugebraute Bier, wenn es gnugsam abgekühlet und vergohren, von dem Gähr-Bottich in die vorhero wohlausgebrühete, reine, gesauberte und zugerichtete Kufen, Fässe, Viertel, Tonnen oder Eymer füllen. Es kan solches auf zweyerley Art commode geschehen, im Brau-Haus, da man hernach die Fässer erst in den Keller schrotet; oder im Keller selbsten, da die Fässer gleich auf denen Lagern liegen bleiben. Es muß aber die Gelegenheit des Brau-Hauses darnach eingerichtet, und auf den ersten Fall der Gähr-Bottich mit zwey grossen meßingenen Hähnen versehen, längst an demselben hin aber zwey gute dauerhaffte eichene Füll-Lager so weit von einander geleget seyn, daß man zur Seiten dazwischen durchgehen könne. Auf diese Füll-Lager nun sind die meßingenen Hähne gerichtet, unter welche man beym Bierfassen, die Fässer oder Viertel ꝛc. hinlegt, den Trichter auf das Spund-Loch setzet, die Hähne aufschraubt, und also ein Faß nach dem andern voll lauffen läßt. So bald ein Faß gefüllt, wird solches aus dem Wege und auf dem Füll-Lager fürter gerückt, mit einem ledigen abgewechselt, und so lange damit fortgefahren, bis das Bier alles gefaßt ist. Auf den andern Fall, nemlich wenn das Bier im Keller gefaßt werden soll, müssen eben solche Füll-Lager in dem Keller, und durch das Keller-Gewölbe ein Loch gelassen seyn, wordurch ein langer Schlauch gehet, der mit dem einen Ende an den Bottich-Hahn angeschraubt ist, an dem andern Ende aber einen meßingenen Schließ-Hahn hat, welcher mit der Schnautze in das Spund-Loch gehalten, und wenn das Faß gefüllet ist, zugeschlossen oder zugedrehet wird. Wenn das Bier gefaßt ist, muß der Schlauch gereiniget und ausgespület und zu fernerm Gebrauch aufgehoben werden. Ein Bier, welches jung und frisch weggetruncken wird, darff eher gefaßt werden, als dasjenige, so lange liegen soll. Doch muß man auch ein Bier nicht gar zu lange auf dem Bottich stehen lassen, we[il] es sonst durch überflüßiges Gähren schaal un[d] stumpff zu werden pflegt.

Bier-Gefässe, heisset alles dasjenige Ge[-]räthe, was in einem Bier-Keller an Fässer[n,] Vierteln, Tonnen, halben Tonnen, Dr[it-]lingen, Zapffen-Fassen, Bier-Trichte[rn,] Bier Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- u[nd] Meß-Kannen ꝛc. gehöret.

Bier-Gerben, siehe Hefen.

Bier-Hahn, ist ein gantz bekanntes Instr[u-]ment aus Meßing, welches man erst an des Za[p-]fens stat, in das Loch eines Bier-Fasses [st-]ckt, wodurch hernach das Bier, vermitte[lst] dessen Auf- und Zudrehen aus dem Fasse b[e-]quem heraus gelassen, und sodenn nach Ve[r-]langen, auch wiederum damit verschlossen we[r-]den kan. Man findet solche von unterschied[e-]ner Grösse zu Fässern oder Tonnen; alle ab[er] müssen von der Eigenschafft seyn, daß d[er] Schlüssel darinnen wohl eingerieben und nic[ht] tröpffe oder auslauffe; Auch hat man darauf [zu] sehen, daß er innen glat durchbohret und nic[ht] unrechte Höhlung habe, weil solches wider d[ie] Reinlichkeit, und dem Bier einen unartig[en] Geschmack zuwege bringen kan. Zu diese[m] Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe ma[n] den Hahn in das Faß stecket, er iedesmahls mi[t] reinem Wasser, auch wohl mit siedendem fleißi[g] ausgewaschen und gereiniget werde, weil be[y] dem Gebrauch sich gerne ein Schleim anzulege[n] pfleget.

Bier-Hefen, siehe Hefen.

Bier-Kegel, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Keller, sind diejenigen Behältniss[e,] darinnen man zum Theil den Vorrath am Bie[r,] zum Theil aber nur dasjenige Bier, so verzapff[t] werden soll, liegen hat. Es können diese ein[-]getheilet werden, in privat oder gemeine, un[d] in öffentliche oder privilegirte, welche letzte so[n-]derlich mit dem Schanck fremder Biere, pri[-]vative oder cum jure prohibendi berechtig[et] sind, und folglich denen andern in diese[m] Stücke Einhalt thun können, dergleichen g[e-]meiniglich in den Städten die Raths-Kelle[r.] Wie die Keller anzulegen, und nach verschied[e-]nen Umständen mit aller benöthigten Bequem[-]lichkeit zu versehen, solches ist ein Haupt-Sti[ü-]cke der Bau-Kunst. Uiberhaupt soll die La[ge] des Kellers also genommen werden, daß [zur] Sommers-Zeit die Sonne diesen Ort am alle[r-]wenigsten treffen könne, und überall genugs[a-]mer Raum sey, die gefüllten Bier-Fäss[er] ungehindert aus- und einzuschroten. Un[d] da auch, wie an einem andern Orte scho[n] erinnert worden, die Reinlichkeit des Keller[s] viel beyträgt, daß das Bier sich darinne[n] wohl halte; Also dürffen in solche keine Spe[i-]sen, die einen Geruch von sich geben, al[s] Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Saue[r-]Kraut und dergleichen gebracht werden. [J]a man pfleget ihn wohl gar des Jahrs einmal mit Stroh, das an den Wänden herum g[e-]leget und angezündet wird, auszubrenne[n,] damit er von den Spinnen und anderer a[n] den Wänden sich angehangener Unreinigkei[t] gesaubert werde.

Bie[r-]

Bier-Knoten, nennet man an denen versoffenen Bier-Brüdern und Nacht-Lampen den Knoten am Halse, so insgemein der Krebs heisset.

Bier-Künste, werden alle diejenige Mittel genennet, wodurch nicht nur ein Bier zum Gähren und Aufstossen, falls es ihme daran mangelte, gebracht, und in gutem Stand erhalten, sondern auch demselben, wann es sauer, trübe, schaal, oder sonst mangelhafft worden, geholffen werden kan. Wann ein Bier weder im Bottiche gähren, noch im Fasse aufstossen will, so muß man Eisen (einige sagen eine neue Pflug-Schaar) und Kiesel-Steine glüend machen, und hinein werfen: Andere lassen auch wohl einen reinen kupffernen Kessel in dem Bottich herum schwimmen, thun in selbigen starcke glüende Kohlen, und haben Acht, daß dieses Kohl-Feuer in dem Biere nicht immerzu an einem Ort stehen bleibe, das Bier wohl zudecken, und also durch die Wärme zum Gähren oder Aufstossen bringen, siehe oben Aufstossen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angesteckt hat, frisch bleiben und einen guten Geschmack behalten, so hängt man ein Büschlein Odermennige darein und trincket davon; gehet das Faß lang zu Zapffen, so muß man alle acht Tage frische Odermennige hinein hängen. Wann man will, daß ein Bier sich nicht verkehren, oder sauer werden soll, so lege man schöne weisse Kiesel-Steine aus einem klaren fliessenden Wasser, oder an deren Stat ein frisch gelegtes Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man nehme Linden-Blüthe, oder nur die Blätter, Nuß-Laub und Beyfuß, eines so viel als des andern, und halb so viel Wermut, hänge es zusammen ins Bier; Etliche thun in das Bier so viel Hände voll guten gerechten Hopffen, so viel das Bier-Faß Eymer hält, und spünden es wohl zu; oder nehmen etliche Lorbeern, schälen die äusserste Haut davon, und hängen sie hernach in einem saubern leinenen Säcklein ins Faß. Oder wann man ein Faß Bier will anzapffen, so thue man Saltz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und spünde es zu, oder vermache es mit frischem Leimen also über dem Saltz, so bleibt es gut; oder hänge das kleine Tausendgülden-Kraut und Bertram hinein; Diese zwey Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Daß ein Bier nicht kahnicht werde, soll man eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang geschnitten, in der Grösse, damit es durch den Spund hinein in das Faß möge gebracht werden, nehmen, und hinein werffen; oder man nehme zwey oder drey Hände voll Saltz, lasse es in einer Pfannen auf das allerheisseste brennen und glüend werden, thue es also in das Bier, verspünde das Faß, und lasse es acht Tage ruhen. Wann aber der Kahn bereits in das Bier gekommen, so hänge man Eiternesseln darein, welche allen Unflat an sich ziehen, und wiederhole es so lang, bis das Bier wieder klar wird. Schmecket Bier nach dem Fasse, so ziehe man solches alsobald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von gutem Gewürtz, als Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Zittwer und Nägelein, jedes gleich viel, und klein zerschnitten, in einem Tüchlein eingebunden ins Bier: Oder man lege ein heisses von einander gebrochenes Gersten-Brot, so bald es aus dem Back-Ofen kömmt, auf das Spund-Loch, und lasse es darauf erkalten: Wann man dieses noch drey oder vier mahl selbigen Tages wiederholet, so wird aller üble Geschmack vergangen seyn. Solte das Bier sauer werden, so kan man gestossenen Weitzen mit dessen Biers Hefen vermengt nehmen, und ins Faß schütten, oder man kan den zerquetschten Weitzen in einem leinen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine gantz gemeine Art, das saure Bier zu curiren ist: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Saltz nimmt, beydes unter einander wohl stösset, und in einer Pfanne wohl heiß werden lässet, (welches letztere aber von vielen Bier-Wirten nicht beobachtet wird), alsdenn eine Maaß-Kanne voll lauteres Brunnen-Wasser daran giesset, und es wohl durch einander rühret; Nach solchem wird es alles zusammen in das saure Bier gegossen, und mit einem Stecken im Fasse wohl umgerühret, stehen gelassen, so bekommt das Bier den ersten guten Geschmack wieder; es hat aber keine sonderbar lange Dauer, und muß dahero bald verthan werden. Das folgende Recept ist noch viel besser: Koche nach der Grösse des Fasses eine Metze, zwo oder drey des besten Hopffens in einem saubern Kessel mit Wasser oder Bier, so lange bis die Krafft des Hopffens ausgezogen, seihe und drucke das Bier aus dem Hopffen wohl aus, und vermische darunter gepulverisirte Wachholder-Beere, Lorbeere und Saltz, laß es abkühlen, und so viel Bier aus jedem Faß laufen, als viel du des Hopffen-Wassers darein füllen wilst; gieß dieses folgends in das Faß, rühr es wohl, und verspünde es: Wenn es also etliche Tage gelegen, so wird das Bier mild und gut, auch viel wohl geschmackter und stärcker davon. Wenn das Bier trübe, welches entstehet, wenn es entweder in der Läuterung versehen, oder wenn es nicht gnugsam vergohren, oder wenn es verführet und alsobald angezapffet wird, so soll, das letzte betreffend, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kan, eine Hand voll gebranntes Saltz in ein wenig Wasser zerlassen oder aufgelöset werden; wenn man hernach ein Nössel oder eine Kanne hievon in das Faß giesset und solches über Nacht ruhen lässet, so läutert sich darauf das Bier gar schön; Wegen der zwey ersten Ursachen aber können folgende Mittel dienen: Man nehme zu einem Viertel entweder einen mittelmäßigen Becher voll Milch, darunter ein guter Theil des allerbesten Stärck-Mehls wohl gerühret, schütte dieses zusammen in das Bier, rühre es nachmahlen wohl unter einander, und

und verspünde hierauf das Viertel, so wird sich das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieses Weitzen-Mehl giebt ihm den Geschmack und die Milch die gute Farbe: Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in dasselbe, so wird es auch bald schön und klar; ingleichen durchgesiebte Asche von Linden-Holtz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbessern auch des trüben Bieres Farbe und Geschmack. Das allerbeste Mittel aber, ein gutes Bier bis auf den letzten Tropffen zu conserviren, ist, daß man alle Fässer und Bier-Geschirr, ja den Keller selbst zu iederzeit reinlich und sauber halte, und daher vor dem Bierfassen die Fässer inwendig fein ausbrühet, nach diesem von dem Böttcher frisch aufschüren lässet, die gefüllten Fässer um den Spund und Zapffen fleißig abwischet, auch die Fässer immer voll hält, und also anfangs gut junges Bier, alsdenn aber frisches Brunnen-Wasser auffüllet, wie dessen schon oben unter dem Wort **Bier** bey Wartung des Lager-Bieres weitläufftig erwehnet worden.

Bier-Lager, ist eben so viel als **Bier-Hefen**, siehe **Hefen**.

Bier-Maaß, ist dasjenige Cylindrische Gefässe aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewissen Preis ausgemessen, auch dahero eine **Meß-Kanne** genennet wird, sondern es erhält auch nach dessen Anzahl ein iedes grössere Gefässe, als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. s. f. seinen proportionirlichen Innhalt. Wie nun in denen trocknen Maassen fast ieder Ort seine besondere Grösse hat; also findet sich auch in diesen gegenwärtigen ein mercklicher Unterscheid. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5 Schock oder 300 Kannen, das sind zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stübgen und 3 Kannen. Denn ein Stübgen hat 4 Sächsische Kannen. Eine Kanne aber hält 2 Nössel, Kännchen oder Seidel, und 1 Nössel 4 Quartiergen. Nach Dreßdner Maaß gehen auf ein Faß 420 Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet ist. Allein, wie das Maaß der Kannen von andern Orten bald grösser bald kleiner, und nicht leicht ein solches Maaß angenommen, und darauf das verschiedene Maaß reduciret werden kan, welches nur in Deutschland allenthalben bekannt wäre, damit einer, dem ich sage: ein Berlinisches Faß hält so und so viel Kannen, mich verstehen und das Maaß nach dem Gemäß seines Orts treffen könne, woferne er nicht Gelegenheit hat, solches wircklich gegen einander zu ahmen; also ereignet sich so wohl im Gemäß der flüßigen als trockenen Dinge eine grosse Verwirrung und Schwierigkeit. Sonderlich da der gemeine Land- und Stadt-Wirt, der doch diese Einsicht am meisten brauchet, es nicht leicht verstehet, wenn man ihm auch auf eine Mathematische Weise ein Maaß bestimmen wolte. Indessen kan man solches doch einiger massen und auf eine gantz einfältige Art dadurch bewerckstelligen, wenn man ein Dreßdner 4tel oder Quartiergen eines Nössels von Blech nimmt, welche so viel möglich einerley Dicke am Boden und an denen Seiten haben, über dem aber unten und oben allenthalben rund, ohne Beulen und gleich weit seyn, folglich einen Zirckel, und also im Durchschnitt einerley Weite, und hiernächst eine gewisse Höhe haben muß. Die Weite oder das Maaß des Durchschnitts aber so wohl als das Maaß der Höhe braucht alsdenn nur, und zwar nach Zollen, entweder des gemeinen Schuhes, da es der 10te Theil, oder des Rheinländischen, da es der 12 Theil ist, angezeiget zu werden, sintemahl entweder der gemeine oder Rheinländische Schuh von dem Flächen-Maasse meistentheils bekannter als sonst ein Maaß ist. Nach dieser Bestimmung nun kan einer in Nürnberg, Augspurg, Berlin, Hannover, Wien, Franckfurt rc. ein solches Quartiergen nachmachen lassen, und die Kanne oder ein ander Maaß seines Orts, es mag heissen wie es will, oder eines andern ahmen, so ist er im Stande sogleich zu sagen, wie viel ein Faß Dreßdner zu Berlin, Hannover rc. und umgekehrt nach einem daselbst gewöhnlichen Maasse halte. Wir wollen hier die Sächsische Dreßdner Kanne, welche 2 Nössel, ein Nössel zu 4 Quartiergen gerechnet, hält, nehmen. Ein solches Quartiergen von Blech, welches einen 16 Theil Zoll dick ist, hält im Durchschnitt vier Zoll, an der Höhe aber 5 Zoll. Nach dieser Angabe wird ieder an seinem Orte sein Maaß mit dem Sächsischen Maasse vergleichen können.

Bier-Mus, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kümmel, theils mit Zucker folgender Gestalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brot in einen Topff, giesset Bier darauf, wirfft ein wenig gequetschten Kümmel, oder an dessen Stelle etwas Zucker darein, setzet es zum Feuer, und lässet es durch einander kochen; hierauf wird es gequirlt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebst ein paar Eyern darein gerühret, so ist diese Speise fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, das in einigen Städten von dem Magistrat aus den Brauer-Aeltesten, und einigen darzu deputirten Bürgern constituiret wird, welches die in der Stadt gebrauete Biere ausprobet, und den Ort, wo das beste gefunden wird, durch öffentlich angeschlagene Zettel bekannt machet, das schlechteste Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig aussetzet, den Brauer zu gewisser Straffe condemniret, oder wohl gar das gantze Gebräu an das Armen-Haus daselbst verfallen zu seyn erkläret, siehe hiervon D. Schlüters **Tractat von den Erben und Brauwesen in Hamburg** Part. 2 Tit. 8 & 9, sondern es führet eben diesen Nahmen auch ein gewisses und sehr accurat abgetheiltes Instrument, so wie die Saltz-Wage oder Soolen-Probe gemachet ist, wodurch eben die Güte des Bieres und dessen

Consi-

Consistentz erforschet wird: Insonderheit lässet sich dadurch erweisen, um wie viel in ein Faß mehr Wasser unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie solche beschaffen, siehe Leupolds *Theatrum Staticum* p. m. 210 §. 26 & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelst welcher einem Bürger, Wirt oder Schencken erlaubet ist, Bier zu verzapffen und Gäste deshalben zu setzen, welches durch ein gewisses Zeichen vor dem Hause gemeiniglich angedeutet wird, siehe Bier-Zeichen. Auf dem Lande ist an manchen Orten die Gewohnheit, daß jeder Nachbar den Bier-Schanck nach der Reihe bekommt, davon unter Reihe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schencke, muß offt ein solcher Wirt das Bier entweder von seinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewissen Spund-Geldes auch wohl anderwerts solches holen. In denen Städten hergegen ist der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, so daß jedem Bürger solches freygelassen, oder es müssen diejenigen, so diese Nahrung treiben wollen, erst gegen ein gewisses erlegtes Geld von der Obrigkeit daselbst Erlaubniß erhalten, siehe oben Bier-Keller. Sonst ist wohl ausgemacht, daß Bier-Schanck so wohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müsse. Allein ob es besser, solchen in einem gemeinen Hause, einer Schencke, oder Stadt-Keller anzulegen, oder von dem Brau-Wirt selbst nach gewisser Ordnung und Reihe verrichten zu lassen: das ist eine andere Frage. Weil nun dabey in andern Wirtschaffts-Geschäfften viele Versäumniß, und überdieß denen Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müßiggang zu treiben, sich dem Sauffen zu ergeben, einander das Bier zu gefallen aussauffen zu helffen, und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, so wird das erste vor besser als das Reihenbier-Schencken, sonderlich wenn die Nahrung eines Bürgers oder Bauers nicht gantz alleine in der Brau-Nahrung bestehet, gehalten. Ob auch die Brau-Nahrung ein Land- oder Stadt-Wirtschaffts-Geschäffte sey? fragt man ebenfalls. Als ehemahls die Manufacturen, Fabriquen, Handwercker, Künste, Wissenschafften und Commercia weder im Flor bey denen Deutschen waren, noch auch darauf sonderlich gedacht wurde, und man dennoch Städte in grosser Menge anlegete, solchen aber Nahrung verschaffen und sie vom Land-Leben unterscheiden wolte, über dem aber in denen Städten alle Zusammenkünffte gehalten wurden, so hat man diese Nahrung an vielen Orten, sonderlich in Nieder-Deutschland, meistens in die Städte verwiesen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilet, und auf eine gewisse Weite davon solches keinem Dorffe oder Land-Gute ordentlicher Weise und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubet. Und daher gehöret es von Alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unsern Umständen so nöthig als in Städten, das Stadt-Wesen sich auch nunmehro in vielen Stücken nebst andern Umständen ändert, überdem aber das Brau-Wesen sehr nöthig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande ist, so leider diese Anstalt und Meinung an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Bier-Stern, siehe Abend-Stern.

Bier-Tisch, nennet man denjenigen Sitz oder Verschlag, woselbst diejenige Person bey einem grossen Bier-Schanck sich gewöhnlich aufzuhalten pfleget, die auf die ab- und zugehende Gäste Acht hat, und von denselben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, ist ein kleines, nicht allzu hohes, höltzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten vom Boden angerechnet, starcken Stücke Holtz bestehet, welches rund zugespitzet, daß es sich in jedes Spundloch schicke, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein gegossene Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, gantz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, sind diejenigen Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, sondern es ist auch daraus zu sehen, welche Art des Bieres geschencket wird. Also bemercket ein von grünem Laub geflochtener Crantz, der bey Aussetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dies darzu gehangen wird, daß an diesem Ort nebst dem andern Bier auch Roßmarin-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verschencken sey. Sonst haben die gemeinen Schencken ihre gewisse aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemahltes Täflein mit vollgeschenckten Bier-Gläsern, Toback und Pfeiffen; oder einen an einer langen Stange gebundenen grossen Busch grünes Reiß, so ein Bier-Wisch heisset; oder einen höltzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt: oder ein höltzern buntes Creutz, mit zwey dergleichen Töpffgen obenher gezieret, welche beyde Arten man Bier-Kegel nennet; oder ein verzogenes Fünff-Eck, welches man auch einen Druden-Fuß zu nennen pfleget; ein Bund Spähne aber sind hiesigen Orts das Cofent-Zeichen.

Bilch-Maus, siehe Maus.

Bilder-Näth, ist eine Wissenschafft und Kunst derer Nätherinnen, welche mit buntfärbichter Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumen-Werck nach dem Leben durch Schatten und Licht, wie die Mahler auszudrucken wissen, und dieses meist in einen seidenen Boden sticken.

Bilsem- oder Bilsen-Kraut, Sau-Bonen, Schlaf-Kraut, ist ein Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich das schwartze und das weisse Bilsen-Kraut. Das schwartze oder gemeine Bilsen-Kraut, welches wild an ungebaueten Orten wächset, hat sehr dicke und über anderthalb Schuh hohe Stengel, schwartz-grüne, breite, lange, weiche, wollichte, zerschnittene und zerspaltene Blätter, welche fast dem Fichten-Laub beykommen,

aber

aber weiter am Stengel hinauf, schmäler, kleiner und spitziger werden. Seine Blumen, welche in bleich-gelben mit Purpur durchstrichenen und in fünff Theile zerspaltenen Glöcklein bestehen, wachsen dichte beysammen, und haben inwendig vier oder fünff purpurfarbene Knöpfflein. Nach denen Blumen folget eine Frucht, welche sich nicht übel mit einem Topff vergleichen läßt, gestalten eine Stürtze oder Deckel darauf ist, der sie aufs genaueste zuschliesset. Diese Frucht hat der Länge nach zwey Fächer, in welcher ein grauer Saamen, dem Mag-Saamen nicht ungleich, verschlossen liegt. Die Wurtzel ist gelb, Fingers dicke und mit vielen Zasern bewachsen. Das gantze Gewächse hat einen widerwärtigen stinckenden Geruch, welchen absonderlich die Ratten und Mäuse nicht vertragen können, dahero es von denen Bauern um Johannis ausgegraben, und in die Häuser umher geleget wird, gedachtes Ungezieffer damit zu vertreiben. Das weisse Bilsen-Kraut, ist von dem schwartzen nur darinnen unterschieden, daß es kleinere, weichere und weissere Blätter, weisse Blumen, und einen weissen Saamen hat, sonsten aber hat es fast einerley Tugenden mit jenem, wiewohl dieses, nemlich das weisse zur Artzenen sicherer, als das schwartze gebraucht werden kan. Das Bilsen-Kraut mit seinen Blumen und Saamen soll nicht ohne sonderbare Vorsichtigkeit genommen werden, denn es nicht allein den Menschen, sondern auch dem Vieh schädlich, ja gar bisweilen tödtlich ist. Solches kan man an den Fischen in Wassern wahrnehmen, denn wenn man Bilsen-Saamen mit Teige vermischt, oder bloß allein ins Wasser wirfft, werden die Fische tobend davon, springen auf, und kehren zuletzt den Bauch über sich, also, daß man sie mit den Händen fangen kan. Die Hüner auf den Balken fallen herab, wenn sie mit Bilsen-Saamen beräuchert werden, und so sie den Saamen essen, sterben sie gar davon. Also pflegt es auch die Menschen, wann es innerlich gebraucht wird, toll und unsinnig zu machen, ja gar einen ewigen Schlaf zu wircken. So dahero sich iemand besorget, er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen genossen, der trincke von Stund an Ziegen-Milch, oder nehme Knoblauch oder Zwiebeln zu sich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilsen-Kraut fressen, bekommen sie gantz ungemeine Convulsiones, woran sie in kurtzer Zeit sterben müßten, wenn sie nicht zu einem Wasser kommen, daraus sauffen und sich darinnen baden können. Man brauchet also dieses Kraut, und zwar mehrentheils das weisse, nur äusserlich zu Umschlägen, zu Salben, Pflastern und in Oele. Die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwäre und schmertzhaffte oder geschwollene Glieder gelegt, benehmen das Wehethun. Ein Sälblein von dem Saamen, Eyer-klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Oel mit Eßig vermischt, und an die Stirn und Schläffe gestrichen, macht wohl schlaffen, welches auch ein von Bilsen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Biltze, siehe Pültze.

Bimsen-Stein, oder **Bims-Stein**, au[...] Bymstein, ist ein leichter, wie ein Schwamm[...] löcherichter, und gleichsam von Natur calcini[...] ter Stein, daher man von ihm glaubet, d[...] er entweder von den Feuer-speyenden B[...] gen, dergleichen Vesuvius, Aetna, Hecla, a[...] geworfen; oder an denjenigen Orten, wo [...] warme Bäder giebt, gefunden werde. co[...] Valentini Museum Museorum. Man hat v[...] demselben sowohl der Farbe als Dichtigke[...] und Schwere nach verschiedene Sorte[...] Der gemeinste bey uns ist weiß-grau; d[...] Venetianische ist inwendig gläntzender un[...] zärter; ie grösser und leichter er ist, vor d[...] sto tüchtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen ist folgender: Wann man die[...] sen Stein in ein Faß Wein thut, so läßt e[...] den Wein nicht mehr gähren; man putz[...] die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffel d[...] mit, so von rauhem Leder sind, und reib[...] auch das Pergament mit dessen klar gerieb[...] nem Staube ab, wann man darauf schreibe[...] will.

Bind-Balcken, siehe Balcken.

Binden, nennet man in einer Haushal[...] tung alle diejenigen Verrichtungen, wodurc[...] etwas an einander gehangen oder befestig[...] wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgedroschene Stroh in Schütten od[...] Bunde zu bringen, die Tauben an einem Ge[...] fässe durch Reiffen dicht in einander zu tre[...] ben, daß sie Wasser halten, das Vieh mi[...] Ketten oder Strängen an die Rauffen un[...] Krippen hangen u. s. f. Insonderheit soll ei[...] sorgfältiger Landmann iederzeit einen un[...] den andern Reiff aus Weiden, Bircken un[...] Hasel-Stauden sich vorräthig bereiten un[...] immer bey Handen haben, daß er solchen in be[...] dürffendem Fall selbst anzulegen, und zu bin[...] den geschickt sey.

Bind-Faden, nennet man eine zusammen[...] gedrehete Schnur, von unterschiedenen au[...] Werck oder Hanff gesponnenen Fäden und vo[...] verschiedener Stärcke.

Binetsch, siehe Spinat.

Bingel-Kraut, **Mercurius-Kraut**, i[...] entweder zahm oder wild. Das zahme **Bin**[...] **gel-Kraut** hat zweyerley Geschlecht, als da[...] **Männlein** und **Weiblein**. Das Weiblei[...] wächset anderthalb Schuh hoch, bringt eine[...] eckigten, glatten, mit vielen Zweigen besetzte[...] Stengel, aus dessen Gleichen oder Knoten di[...] Blätter entspringen, welche wie die Blätte[...] des grossen Basilien-Krauts aussehen, un[...] einer gelb-grünen Farbe, am Umkreis zerkerbt und eines widerwärtigen Nitrosischen Ge[...] schmacks sind. Aus den Knoten zwischen de[...] Blättern gehen lange Stiele mit zusammen ge[...] drungenen vier Blätlein, mosigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein beysamme[...] sitzen, und ohne Saamen abfallen, hat schwa[...] che mit vielen Zasern bewachsene Wurtzeln. Das Männlein ist dem Weiblein allerding[...] gleich, nur daß die Blätter etwas schwärtze[...] sind, und daß es bey den Knoten seinen run[...] den und rauhen Saamen, ie zwey und zwe[...]

Körn[...]

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebirgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daselbst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundskohl genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfalls, wie des zahmen zweyerley Geschlechte, Männlein und Weiblein. Beyde sind anderst nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Hodlein bestehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein beysammen gewachsen ist. Ihr Stengel ist zart, weißlicht, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahmen Bingelkraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zasericht, und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechte haben einerley Wirckung, indeme sie eröffnen, und durch den Stuhlgang die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leibreissen verhüten.

Binsen, Binsen-Hälmer, auch Schmelen genannt, ist ein wildes Kraut, welches an feuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszurotten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches hernach Wald-Rohr heisset, Busch-weise in lauter lange, runde, straffe und spitzige Stengel ohne Knoten wächset, welche auswendig eine grüne dichte Schaale, und inwendig ein weisses und biegen hartes Marck oder Kern haben. Ihre Blüthen sind Stern-förmig mit 6 Blätlein, auf welche ein gantz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zehlet derer dreyerley Arten: Grosse Weyher-Binsen, die spitzigen, und denn die schwartzbraunen Binsen. Sie lassen sich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weisse Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, ist aber darinnen beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in dem Gehen zurück rutschet, und folglich auslöschet, es thut also bey Nachtlampen, die immer stehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein Meyen genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigtem fort, und zwar am schönsten im schwartzen oder Tangel-Holtze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt als ein Baum-Stamm bleibet. Sonderlich wächset er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch sehr späte ausschläget, dergestalt, daß der Landmann sich nicht eher vor den Frösten sicher zu seyn erachtet, bis dieses heraus kömmt: doch bringt er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche fast dem Laub des schwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, nicht so glänzend, etwas fett, und von einem bittern Geschmack sind, weswegen man den Safft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden versichert bleiben mögen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger ist. Es giebt von diesem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewöhnlichsten, deren Aeste auch gantz schlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man Mutter-Bircke zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abstreiffen, also, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerstäubet wird. Die jungen Bircken-Reisser, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bittern Geschmacks ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Bircken aber haben eine weisse Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besem, Faß- und Dösen-Reiffen, und wenn es erwachsen, zu Bottichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und anderm Geschirre dienet, nicht weniger wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und schöne dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Erquick-Stunden in der zwey und viertzigsten Aufgabe einen alten abgenützten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch fein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume, denn zu geschweigen, daß im Anfang des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häufig gesammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maaß halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Hauffenweise im Mayen und um die Pfingst-Zeit abgehauen, und hin und wieder vor die Häuser,

auch die Augen und den Geruch zu erfrischen, in die Zimmer gestellt, dadurch denn in Bircken-Wäldern ein sehr grosser Schade geschiehet, angesehen man meistentheils nur die schönsten und geradesten, auch zarten und gewächsigen Stammhöltzer, so zu Bottigs-Reiffen und anderm Geschirre gebraucht werden können, umhauet, und von den grössern allein die Wipffel abschneidet, dadurch diesen das Hertz-Blat genommen, und der gantze künfftige Wuchs verhindert wird. So geschiehet nicht weniger ein grosser Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holtz zu unrechter Zeit, und an unrechten Orten zu Spieß-Ruthen, ohne Maaß abhauet, und also alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forst-Knechte fleißige Obsicht halten sollen, damit dieser Verwüstung Einhalt gethan, und das Holtz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem schädlichen Besen-Reiß-Schneiden ist oben bereits Meldung geschehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der haue zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reiff wird, Zweige von diesen Bäumen, da viel Saamen darauf ist, und setze sie in etwas sandigte und grasigte Felder, so streuet der Wind den Saamen selbst umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennet man, wenn sich die Zäpfflein beginnen aufzuthun, welches gemeiniglich um die Zeit der Haber-Erndte geschiehet, da man ihn denn abstreiffen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbst unter dem Roggen oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu bestimmtes Feld, so ferner zu keiner Frucht gebrauchet werden soll, säen kan; zur Erndte-Zeit muß man das Getraide gar hoch schneiden oder hauen lassen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangenen Bäumlein von der Sichel oder Sense nicht berühret werden; also kan der ausgestreuete Saamen nicht nur unter dem Getraide in der Sommer-Hitze guten Schatten haben, sondern auch die Feuchte von den Stoppeln länger behalten, und gleichsam damit gedüngt werden. Es ist aber bey dieser Art den Bircken-Saamen zu säen, wohl in Acht zu nehmen, daß man das gesäete Korn oder Haber zuerst einegen lasse, hernachmals aber den Saamen, (welcher, damit er nicht zu dick zusammen falle, mit Sand und Erdreich wohl vermenget seyn muß) erst auf das Geegte säe, und sodann dasselbe mit einer Waltze glatt machen lasse, damit diese nur das kleine gesäete Sämlein, welches man nicht unteregen darff, ins Erdreich drucke. Will man den Bircken-Saamen auf eine Heyde säen, so muß man das Gras vorhero abbrennen, und alsdenn den Saamen erstgedachter Massen mit Sand und Erdreich vermenget ausstreuen, so tritt ihn das Vieh in die Erden, und er wächset hernach desto besser auf: Doch muß der Platz, worauf er gesäet worden, wohl eingefriedet, oder mit Zäunen verwahret seyn, damit kein Vieh, sonderlich Ziegen oder Schweine, auch Wildpret dazu kommen möge, sonst würde alle angewandte Mühe und geschöpffte Hoffnung vergebens seyn. Wie nach dem Verschlag und Versuch des *D. Tonge* in Engelland von einem Maaß Gerste und wenig Bircken-Safft ein so gutes und starckes Bier zu brauen, als von 4 Maaß Gerste nicht geschehen kan, davon kan man die Acta Philosophica Anglica vom April 1669 Tom. V p. 52 nachlesen. Allein überhaupt ist hier zu erinnern, daß unsere Haus-Wirte noch wenig versucht und erfunden haben, die Säffte unserer Bäume zu erlangen, und sie zu allerhand Geträncke und Speise zu nutzen, da uns doch die Indianer bey sehr vielen Bäumen diesen Weg gewiesen haben. Siehe unten Bircken-Safft.

Bircken-Meyer, ist eine bey den Alten mehr als zu unseren Zeiten gewöhnliche Art eines Trinck-Geschirrs, welches entweder aus einem Stücke Bircken-Holtz, an welchem die äussere Rinde annoch darum gelassen, oder aus einem andern Holtz, und nur von aussen mit dergleichen Rinde verkleidet, in Form eines Bechers, inwendig wohl ausgedrehet, auch wohl gar mit einem zierlichen Fuß und Deckel versehen ist. Die inwendige Höhle pflegte man reinlich und starck auszupichen, auch wohl bisweilen unter dieses Pech, wegen des guten an reitzenden Geschmacks, annoch die beste Würtz zu mengen.

Bircken-Safft oder Bircken-Wasser, flie
set aus den Bircken-Bäumen, wenn solche i
Martio und April, und, wie etliche wollen, i
zunehmenden Monden mit einem kleinen Bo
rer angebohret werden, welchen man nicht a
zutieff in den Baum hinein treiben, auch we
man sein Gefässe angefüllt, das Loch wieder
einem Pflock oder Zwecken verkeilen soll, da
das weitere Fliessen des Safftes verhind
werde. Den durch das eingebohrte Loch her
dringenden Safft, welcher sonst am Stan
des Baumes herab lauffen dürffte, in das
fässe zu sammlen, so schneidet man an zwe
Enden eine Feder ab, stecket den spitzigen T
dieses Rohres in das Loch, so wird als
durch das übrige hervorragende Theil der S
geleitet, und nach eigenem Gefallen gar bec
gefasset werden können. Man pfleget de
ben, als eine Blutreinigung zu trincken, s
let er auch die Mundfäule, macht einen
Athem, vertreibt, das Angesicht damit
schen, die Flecken desselben, und wird a
treffliches Mittel wider den Blasen- und M
Stein gerühmet. Wenn diesem Saffte
dem Biere, Hefen gegeben wird, und m
denselben nachgehends an die Sonne, s
er zu gähren, einen annehmlichern Ge
zu bekommen, und lange Zeit gut zu bleib
läßt sich auch lange erhalten, wenn m
in enghälsichte Gläser oder Bouteillen f
oben eines Fingers dick Baumöl darauf

Birck-Fuchs, siehe Fuchs.

Birck-Hahn, ist ein zur hohen Jag
riges Feder-Wild, so zwar kleiner als d
hanen, aber eines etwas besser schme
Fleisches ist. Er siehet so schwartz als e
hat auf und unter denen Fittigen, un
unterm Schwantze sehr viel weisses,
Augen, gleich einem Fasanen, viel
einen schwartzen Schnabel, einen zien
gen steiffen Schwantz, in welchem di

nten zu beyden Seiten auswerts gekrümmet
ehen, und mit Federn bewachsene kurtze Füsse,
ie das Auer=Wildpret. Er hält sich gerne in
eiten wüsten mit Heyde=Kraut bewachsenen
elden auf, und pfaltzet gerne an solchen Plä=
en, da dergleichen verbrannt worden. Seine
faltz=Zeit ist im Frühling, da die Bircken=
nospen ausschlagen; und indem er vor Tage
faltzet, machet er seine Federn straubig, aber
en Schwantz breit, und sperret die Flügel auf
er Erden herum, wie ein Truthahn (oder
ndianischer Hahn); wenn es aber Tag wird, be=
iebt er sich mit denen Hünern auf die Bäume,
s gegen acht Uhr, alsdenn gehet er fort. Er
eibet nicht so in der Enge, als der Auerhahn,
enn er manche Zeit im Jahre wegstreichet, doch
mmt er in der Pfaltz=Zeit wieder an den Ort,
o er jung worden: Wenn er pfaltzet, so sprin=
t er öffters auf der Erden in einem Kreis in
e Höhe. Seine Nahrung suchet er im Win=
r meistentheils auf denen Bircken=Bäumen,
ren junge Knospen er ungemein gerne ge=
eßt, auch die jungen Zweige abhülset, und
s Holtz so klein als Heckerling zerbeißt, und
h damit äset. Sommerszeit aber sind, gleich
m Auer=Wildpret, allerhand Beere und Kräu=
sein Geäse. Es erfordert dieser Vogel einen
ttigen wohl abgerichteten Schützen, denn er
übler zu schiessen als der Auerhahn, indem
nicht lange an einem Orte bleibet, und ob er
on auf einen Rasen=Platz hinfället, so stehet
doch bald wieder auf; am besten kan man ihm
r Pfaltz=Zeit beykommen, da man denn bey
chter früher Zeit vor des Vogels Ankunfft auf
nselben sich anstellen, und die Gelegenheit ihn
zupürschen abpassen kan. Er hat ein sehr
rtes und zähes Fleisch, daher wird er von dem
oche fast wie ein Auerhahn tractiret, nur daß
nicht gar so lang als dieser braten darff; auf=
diesen kan er in allen zugerichtet werden,
e bereits bey dem Auerhahn weitläufftig an
r Hand gegeben worden. Das Weiblein,
mlich das

Birck=Huhn, deren der Hahn iederzeit et=
he zu versehen hat, und sich also nicht, wie
dere Vögel paaret, ist nicht so groß, als der
ahn, siehet auch nicht so schwartz, sondern
rencklicht, und ist auf dem Rücken fast einem
chnepffen, mithin also dem Birckhahn gar
nig ähnlich, ausser, daß seine Füsse gleich=
ls mit Federn bekleidet sind. Das Birck=
hn bringet seine Brut, wie das Auerhuhn
s, ohne daß es viel Geniste zusammen schar=
t, mehrentheils aber erwählen sie Blössen,
er Schläge, und auf selbigen hohe Hügel oder
töcke, an welchen sie das Nest machen, weil
e kleine Flügel, und doch einen schweren Leib
aben, dahero sie sich nicht allzu hoch schwingen
önnen. Die Zahl ihrer Eyer beläufft sich ge=
meiniglich auf acht, zehen, bis zwölff Stücke,
elche sie aber nicht alle ausbrüten soll. Einige
hmen zwar ihr Fleisch als eine sonderbare
elicatesse, andere aber beschreiben dies Wild=
ret, daß es oben grob und zähe, unten aber
eiß wie Hüner=Fleisch sey.

Birn, ist eine Gattung vom Kern=Obst, und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht=runden und gegen den Stiel spitzig zulauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geschmack, Farbe und Grösse, sehr unterschieden sind, auch ein iedes Land seine besondere Birnen hat, dergestalt, daß einige über zweyhundert Arten derselben zählen: Also will es, so wenig als bey den Aepffeln möglich fallen, ihre Nahmen dergestalt zu specificiren, daß sie ein iedweder dabey erkennen sollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterschiedliche Nahmen hat, womit sie hier anders und dort wieder anders genennet wird. Solchemnach kan man sie überhaupt in wilde oder Holtzbirnen und in zahme oder Garten=Birnen eintheilen. Die wilden Birnen sind zwar wie andere Birnen gestaltet, aber klein, und von einem strengen, harten und sauren Geschmack, und gehet ihnen das Wildpret trefflich nach. Das von Holtz=Birnen gebrannte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Sonst aber sind sie gewelcket oder gebacken eine schöne Zukost im Hause. Die zahmen oder Garten=Birnen werden in frühzeitige und späte, oder in Sommer= Herbst= und Winter=Birnen eingetheilet. Die Frantzosen pflegen sie, ihrem innerlichen Wesen und Fleisch nach, in drey Haupt=Arten einzutheilen: Die erste nennen sie Butter=Birnen, weil sie so gar mürbe, daß sie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heissen Wasser=Birnen, welche zwar voll Safft oder Wassers sind, aber dabey ein hartes und derbes Fleisch haben, welches nicht wie bey den ersten zerschmeltzet. Die dritte Art führen den Nahmen Würtz=Birnen, welche zwar nicht so safftig als die vorhergehenden, aber doch eines trefflichen aromatischen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Für die besten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotten= Bon-chrétien- Pfaltzgräfer= Malvasier= und Muscateller=Birnen. Sie werden entweder frisch weggegessen, gesotten oder sonsten auf unterschiedliche Arten, wie bald beschrieben werden soll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man sie entweder gantz, oder entzwey, oder in Viertel geschnitten und solche geschälet, oder ihnen die Schaale gelassen, auf einer Obst=Darre, oder im Back=Ofen gedörret oder getreuget, welche nachmals ein treffliches Zugemüse in einer Haußhaltung sind. Die Zurichtung dererselben bestehet darinnen, daß sie 1) angeschlagen, 2) gebacken, 3) gedämpffet, und denn 4) schlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber sind sie zuförderst sauber und ordentlich zu schälen, oben die Sterne heraus zu schneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürtzen. Will man nun angeschlagene Birnen machen, sollen diese mit Wein und Wasser eine Weile kochen, darauf nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Griebs, schneidet dieses abgeschabte mit einem Wiege=Messer gantz klein, mischet in Butter geröstete Sem=

Semmel, gehackte grosse Rosinen und Pistacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, schläget ein gantzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch und unter einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, bestreichet damit die Birnen-Griebse, und umleget selbige so lange mit nur beschriebener Farce, bis sie wieder gantzen Birnen ähnlich sehen, bestreuet sie hierauf mit klar geriebener Semmel, und setzet sie so lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; sodenn bereitet man eine Klare, setzet die Birnen gantz behutsam in das heisse Schmaltz, und bäcket sie gantz geschwinde heraus, richtet sie ordentlich in einer Schüssel an, giesset Malvasier oder sonst guten Wein darzu, streuet Zucker darüber, und lässet sie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen sie aufgetragen werden, bestreuet man sie erst mit Zucker und Zimmet. Gebackene Birnen sollen also zugerichtet werden: Nachdem sie gehörig vorbereitet, schneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, hölet sie behutsam aus, daß sie nicht entzwey springen, und hacket dieses ausgeholte nebst Citronen-Schaalen, grossen Rosinen und Zimmet gantz klein, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schlägt ein paar Eyerdottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwischen die Birnen in siedendem Weine einige Zeit gelegen, so nimmt man sie heraus, füllet sie mit der nurbeschriebenen Fülle, und stopffet sie mit dem anfangs herausgeschnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl nicht gar dicke, doch also zubereitet, daß sie an denen Birnen kleben bleibet, zu welchem Ende noch ein Löffel heisses Schmaltz darein zu thun, davon dieselbe härter wird, als sie sonst nicht gewesen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmaltz heiß, tuncket die Birnen erst in die Klare, nimmt sie denn beym Stiel, leget sie sachte in das Schmaltz, und bäcket sie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da sie denn in einer Schüssel angerichtet, und wohl mit Zucker bestreuet werden. Solten sie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorhero gelegen, schüttet in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und Citronen-Scheller hinein, und lässet alles zusammen so lange kochen, bis es starck; stellet die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, giesset diese Brühe darüber, lässet es fest zugedecket mit einander kochen; Oder man schneidet iede sauber-geschälte Birne in 4, 6 und mehr Stücken, und kochet diese ein wenig in Wein, nimmt, ehe sie zu weich werden, dieselben heraus, und leget sie eintzeln auf einen reinen Ort, daß sie trocknen. Wenn hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß gemachet worden, wirfft man diese Stücke in die Klare, sticht sie an ein spitziges Holtz und thut eines nach dem andern in heisse Schmaltz, darinn sie fein Gold-gelb backen müssen. So bald sie aus solchem heraus genommen, und noch vom Schmaltze naß, sollen sie, da sie ordentlich in eine Schüssel geleget, alsobald starck mit Zucker überstreuet werden. Gedämpffte Birnen so wohl grüne als gedörrte zuzubereiten, verfähret man also: Wenn dieselben gehörig vorbereitet, werden sie in einen Topff, der eben recht dazu, geschüttet, etwas Wein und Wasser, wie auch klein geschnittene Citronen-Scheller daran gethan, und der Topff in das Kohl-Feuer dergestalt gesetzet, daß er um und um Feuer habe, oben aber decket man solchen fest zu, lässet sie so lange dämpffen, bis sie weich. Verlanget man selbige roth zu machen, wirfft man ein wenig Kirsch-Safft hinzu nebst ein wenig gebranntem Mehl, oder man nimmt an dessen Stat recht reiffe Hollunder-Beeren, bindet sie in ein Läpgen, und lässet solches, nachdem ein Viertel-Pfund Zucker darzu gethan, und der Topff wieder fest zugedecket, noch ferner dämpffen. Wenn sie nun gahr, so schüttet man sie aus, bringet selbige auf die Anricht-Schüssel, lässet die Brühe durch ein Haar-Tuch darüber lauffen, nimmt das Läpgen mit den Hollunder-Beeren davon, streuet Zucker und Citronen-Scheller darüber, so kan alsdenn dieses Gericht warm oder kalt verspeiset werden: Oder man giesset an die gehörig zurecht gemachte Birnen nur erstlich Wasser, lässet sie eine Zeit damit kochen, giesset hernach ein wenig Wein hinzu, lässet sie dämpfen, schüttet endlich geriebene und in Butter geröstete Semmel dazu, und lässet alles nochmahlen, daß die Brühe durch und durch dick werde, unter einander dämpffen; bey dem Anrichten wird Zimmet und Zucker darüber gestreuet: Oder man schneidet die grünen Birnen länglicht, wie Nudeln, wirfft dieselben in heisse Butter, und rühret sie darinnen eine gute Zeit herum, bis sie ein wenig weich worden; hierauf langet man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, thut sie in eine Schüssel, mischet gewaschene kleine Rosinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln darunter, setzet dieses aufs Kohl-Feuer, giesset etwas guten Wein darauf, und lässet es also durch einander dämpfen. Ferner wird geriebene Semmel in Butter geröstet, nebst vielem klar geriebenen Zucker und Zimmet hinzu geschüttet, der Topff oder Casserol wieder fleißig zugedecket, daß die Birnen noch mehr dämpffen können. Bey dem Anrichten werden gar klein geschnittene Citronen-Scheller, nebst Zucker und Zimmet darauf gestreuet; Oder gedörrte Birnen zu dämpffen, lässet man solche zuförderst eine halbe Stunde in halb Wasser und Wein weichen, thut sie alsdenn heraus, steckt in iede etwas gantzen Zimmet und eine Würtz-Nelcke, macht ein wenig Butter braun, setzet die Birnen hinein, und lässet sie also dämpfen. Endlich zerkreuschet man die Brühe, darinnen die Birnen zuerst gelegen, mit geröstet

röstetem Brot, giesset selbige auf die Birnen, so noch weiter dämpffen müssen, und wirfft annoch ein Stück Zucker darein. Bey dem Anrichten überstreuet man das Gerichte mit Zucker und Zimmet. Die Birnen schlecht zu kochen werden die grünen entweder geschält, oder ungeschält entzwey geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzet, wenn sie bald weich gekochet, wird ein wenig in Butter braun geröstet Mehl darzu geschüttet, alles sehr wohl unter einander gerüttelt, daß die Brühe überein dicke sey, und sodenn, wenn sie angerichtet, ein wenig Zucker und Zimmet darüber gestreuet; die dürren Birnen wässert man vorhero ein wenig, und röstet gerieben Rocken-Brot in Butter braun, streuet dieses unter die Birnen und lässet solches in halb Wein und halb Wasser mit einander kochen. Man pflegt auch im Herbst Birnen folgender Gestalt einzumachen: Nemlich man schälet von den besten Birnen eine gute Anzahl, siedet solche in Zucker, und nachdem sie wohl abgekühlet, überstreuet man sie wiederum mit Zucker, und lässet sie sodann in einem Back-Ofen fein gelinde treugen; sind so wohl eine gute Küchen-Speise, als auch zur Artzney dienlich, wie sie denn sonderlich alten und schmachtenden Leuten sehr wohl bekommen. Wie die Birnen so wohl weich als trocken zu candiren, ist unter diesem Worte schon erkläret zu finden; was im übrigen ausser diesen von solchen sich zubereiten lässet, soll hier in gehöriger Ordnung beschrieben werden: Als zu einer Birn-Latwerge reibet man dünn-geschnittene geschälte Birnen mit gutem Weine ab, thut geriebenes und in Schmaltz geröstet Brot hinzu, lässet es mit einander sieden, bis ein Mus daraus werde, richtet es alsdenn in einer Schüssel an, und überstreuet diese mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen abgezogenen Mandeln. Bey einem Birn-Mus röstet man in Stücken geschnittene und gehörig gereinigte Birnen in Schmaltz, daß sie braun werden, giesset Wein daran und lässet sie über einem Kohl-Feuer so weich dämpffen, daß sie sich durchtreiben lassen. Dieses durchgetriebene würtzet man mit Muscaten, Zimmet und Zucker, und lässet es, ehe man solches anrichtet, noch etwas kochen. Der Birn-Safft wird aus überreiffen safftigen Birnen, nachdem sie geschälet, zerschnitten und klein gestampffet, erst durch einen reinen Sack gepresset, alsdenn siedet man ihn, und wenn er sich gesetzet, giesset man den lauteren davon in einen andern Kessel, setzet diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einige mahl ab, und lässet ihn unter stetem Umrühren recht dicke einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut selbigen in ein Geschirr, läßt ihn verkühlen, und fasset ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse; man kan solchen theils zum Trincken, theils zu Brühen über das Essen gebrauchen. Den Birn-Teig, zu den sogenannten Birn-Zelten, machet man also: Aus denen schmackhafftigsten und von der Farbe am schönsten Birnen schneidet man den Stern, Griebs und Stiel, kochet sie mit den Schaalen, weil der Schmack meist in den Schaalen der Früchte ist, und nachdem sie abgetropffet, werden sie durch ein Haar-Tuch oder Sieb getrieben, die Schaalen aber, so alsdenn zurücke bleiben, in einem steinernen Mörser besonders noch gestossen, und wenn sie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man diesen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinsten Zucker, dessen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey stetem Umrühren über einem gelinden Feuer so lange, bis er sich nicht mehr an die Pfanne setzet. Alsdenn formiret man davon Macarons oder gesponnenen Teig, legt solchen auf Schieffer-Steine, und lässet ihn unter fleißigem Umwenden und Verlegen gantz trocken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. Und wie man aus gantzen und geringen Birnen, die man zerstößt und den Safft auskeltert, einen guten Birn-Most, durch die Gährung, oder Birn-Wein, ja auch Brantewein brauen kan, also werfen die Armen die Schaalen und Griebse in denen Städten nicht weg, sondern giessen Wasser darauf, lassen es gähren und machen einen guten Birn-Tranck und Cofent daraus. In die Birn-Torten bäcket man die in Stücken geschnittene Birnen, wie oben schon beschrieben, nicht gar ab, macht einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmaltz, streuet darüber geröstete Semmel und kleine Rosinen, denn hierauf die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit so lange abgewechselt, als die Grösse der Torten es erfordert, und zuletzt mit gehörigem Fleisse abgebacken.

Birnbaum, ist entweder 1) der wilde und Holtz-Birn- oder 2) der zahme und der Garten-Birnbaum. Der wilde Birnbaum hat an seinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, seine Blätter sind ablang-rund, und lauffen vornen etwas spitzig zu; seine Blüthen sind weiß, die Früchte aber klein, streng, hart und sauer. Er wächset mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Geniessung der Frucht hier und dar verstreuet worden, und wird er gerne auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehöltzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret ist, sondern auch, weil er nicht sömmert, das ist, den Unterwuchs oder das junge Holtz nicht verdrucket. Das Holtz ist Horn-feste, gelber Farbe, und wird starck von Drechslern und Tischern verarbeitet, weil es sehr kleinjährig wächset. So taugt es auch sehr wohl zum Brennen, indem es lange die Kohlen hält, und nicht so gleich zu Asche wird. Vom zahmen oder Garten-Birnbaum, hat man der äusserlichen Gestalt und Grösse nach, zweyerley Sorten, denn sie sind entweder hochstämmige oder Zwerg-Bäume. Beyde erfordern einen warmen, fetten und zugleich luckern Boden, und wollen zum öfftern umgehackt, von

dem

dem herumstehenden Gras und Unkraut gesäubert, gedünget und beschnitten seyn. Wenn sie etwas groß und erstarckt, lassen sie sich nicht gerne mehr mit Nutzen versetzen. Die auf hochstämmige Birnbaum-Wildlinge gepfropffte Birnzweige wollen einen guten tieffen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurtzeln sich tieff in das Erdreich sencken, und weil sie dahero andern neben ihnen stehenden Gewächsen, die nicht so tieffen Grund bedörffen, ohnschädlich sind, als werden sie auch gerne in den Weinbergen gelitten. Die Zwerg-Birnbäume, so zu rechter Zeit auf Birn-Quitten-Stämme gepfropffet worden, sind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieser Ursache, weil sie in dreyen Jahren die allerschönsten Früchte bringen, dahingegen ein hochstämmiger Baum wohl acht, neun, bis ins zehende Jahr stehet, ehe er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar dauren sie nicht so lange, als die hochstämmigen; allein sie können eben so leicht wieder erzogen werden, als die hochstämmigen, so ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn solche Bäume recht beschnitten und gewartet werden, können sie wohl zwanzig Jahr gut bleiben, und wenn sie zu alt, daß sie keine Früchte mehr bringen wollen, so kan man sie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngern, indem man ihnen alle alte Aeste bis auf den Haupt-Stamm abnimmet, und die Oerter mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweiglein aber stehen lässet, und alsdenn den Baum im Frühling, bey Anfang des Mertzens, mit oder nach dem vollen Lichte in einem lufftigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, so tieff er zuvor gestanden ist, wieder einsetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurtzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurtzeln benebenst denen Milchzäserlein lässet; allein man muß den Baum hernach fleißig begiessen, und warten, so wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre schöne Früchte können und werden bringen. Solcher Gestalt kan man solche Bäume, wenn es gar rare Art ist, die man gerne behalten wollte, noch auf zehen Jahr lang fristen und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, so ists dieser Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, so man auf Quitten-Stämme pfropffet, fürnemlich, wenn sie nicht in gar gutem Erdreich stehen, diese Art an sich, daß sie etwas von dem Quitten-Geschmack behalten, alleine sie verlieren solchen bald, und wird man gar selten nach den ersten zweyen Jahren etwas mehr davon schmecken. Wenn ein Birnbaum steinigt Obst träget, so räumet man das alte und ohne Zweiffel steinigte Erdreich um die Wurtzeln hinweg, und füllet das Loch mit guter durchgesiebter fetter Erde wieder zu, unterläßt aber dabey nicht, solchen nachgehends fleißig zu begiessen. Absonderlich aber soll ihnen die Begiessung derer Wurtzeln mit alten Wein-Hefen, wenn solche vierzehen Tage continuiret wird, trefflich vorträglich seyn. Das Holtz der zahmen Birnbäume ist gelblicht, die Blätter länglicht-rund, vorn etwas spitzig, oben grün- und unten weißlicht. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, sind aus fünff weissen Blättern, in Gestalt einer Rose, zusammen gesetzt, woraus die oben beschriebenen Früchte entspringen.

Birn-Most, ist ein Tranck, welcher aus dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Birnen zubereitet wird und dem weissen Wein sowohl an der Farbe als Geschmack fast gleich kommt, auch eben, wie derselbe, truncken machet. Er wird wie der Aepffel-Most verfertiget, doch hält sich dieser länger als der Birn-Most. Man kan auch Brauntewein daraus brennen, und Eßig davon machen. Siehe Cidre.

Birn-Quitten, siehe Quitten.

Birsch Büchse, suche Pürsch-Büchse.

Birtzenbertz, siehe Tamarisken-Baum.

Bisam oder Bisem, ist eine der stärckesten und wohlriechenden Materie, die schwartzgrau, gelb-röthlich oder bräunlich, und wie geronnen grünlicht Geblüt anzusehen, hat einen scharffen und bittern Geschmack, und wird in grauen haarigen Beuteln aus China, Ost-Indien und Persien zu uns gebracht, dessen man folgende drey Sorten zählet: de Levanti, welcher der aufrichtigste und von Farbe etwas gelblicht; Der von Alexandria, so was geringer und röthlich, und der de Ponenti, welcher schwartz-grau und der allerschlechteste. Es wird derselbe von einem fremden Thiere genommen, von dessen Gestalt die Geschicht-Schreiber nicht übereinstimmig; indem einige solches einer Katze, andere einer grossen Ratte, andere einem Hasen vergleichen; Schreckius in seiner Historia Moschi stellet es in der Figur eines Rehes vor, daran der Kopff spitzig, stumpffe Ohren und zwey lange Zähne seyn, die ihm wie den wilden Schweinen aus dem Maule stehen, ist sehr schmal-leibig, und hat lange schlancke Füsse. Wer ferner die Art und Weise, wie von diesem Thiere der Bisam genommen, oder gar aus selbigem mit Unterscheid gemacht, ja auch wohl verfälschet werde, zu wissen verlanget, kan solches in Happelii Mundo mirabili Part. 3 lib. 22 cap. 6, ingleichen in Kircheri China illustrata beschrieben finden.

Bisam-Knöpffe oder Kugeln, sind von unterschiedener Grösse mit Tragant-Schleime gemachte Kugeln aus **Ambra**, **Mosch**, **Bisam** und andern wohlriechenden Sachen, die man nicht nur wegen ihres guten Geruchs und gleichsam zur Wollust zubereitet; Sondern man bedienet sich auch dererselben, als ein gutes Haus-Mittel, den Kindern sowohl als erwachsenen Personen bey Verstopffung des Leibes solche zu stecken, und den Stuhlgang damit zu befördern.

Biscuit, heisset überhaupt ein zweymahl gebackenes Brot, aus dem feinsten Rocken- und Weitzen-Mehl; offt aber nennet man nur also, das aus dem besten Mehl, Zucker und Eyern zubereitete Gebackens, davon das Wort **Zucker-Brot** nachzuschlagen, unter dem wieder eine Art, so man *Biscoten* heisset, welche in kleinen runden dünnen Plätzgen bestehet, die man aus

gerie

geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker, Eyern und dem schönsten Mehl verfertigt. Was aber den rechten Zweyback anlanget, so eben unter diesem Wort verstanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern das Maul eines Wolffes, Fuchses oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heißt ein Stück Eisen an den Stangen- und andern Zäumen, so die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speise, welche man auf einmahl in den Mund zu stecken pfleget; sondern man verstehet auch öffters die Nahrung und das Auskommen einer Person selbst darunter, als wenn man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das ist, sein gutes Auskommen.

Bißgurren, siehe **Beißker**.

Bittersüß, suche **Je länger ie lieber**.

Bitterwurtz, siehe **Entzian**.

Blabungen, sind eine Pferde-Kranckheit, deren Ursache und Cur unter dem Wort **Darm-Gicht** zu finden.

Bläs-Ente, sonsten auch von andern **Bläsger, Bläslein** oder **Horbel** genannt, ist ein Wasser-Vogel, welcher etwas grösser, als ein Rebhuhn, und über dem gantzen Leib so schwartz als ein Rabe ist, auch lange, schwartze, zum Rudern besonders wohl geschaffene Füsse, ingleichen einen schmalen und spitzigen Schnabel, wie ein Schnertz oder Wachtel-König hat, weswegen man nicht glauben kan, daß er sich mit Fischen nähre. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Klümpgen Fleisch, so groß, als eine halbe Hasel-Nuß mit einer weissen glatten Haut überzogen, wovon er vermuthlich den Nahmen **Bläsgen** oder **Bläslein** erhalten. Sommers-Zeit hält er sich iedesmahl an einem Ort beständig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet seine Brut auf einen vom Winde aufm Wasser zusammen geführten Klumpen Moos oder Geröhricht, mit welchem er Zeit währender Brut hier und dar herum geführet wird, und bringet gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder sechs Jungen aus, welche er sogleich mit sich aufs Wasser, und zu ihrer Nahrung, als: Wasser-Mücken, Gewürme und Gewürtzel in demselben anführet. Uibrigens ist nicht wenig zu bewundern, wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern von hier mit fortziehen kan, da ihm sein Flug, wenn er hier gesprenget wird, so schwer anzukommen scheinet, wiewohl er auch wegen des Frostes den Winter nicht ausdauern könte. Seine Zurückkunfft geschiehet im Frühlinge, so bald nur die Wasser wieder offen. Er hat einen widrigen pfuhlichten Geschmack, und darff dahero, um der Delicatesse willen nicht geschossen werden.

Blätter-Gebackens, ist eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüssel-Pasteten, kleine Pastetgen, Schnittgen und dergleichen, wozu der Teig folgender Gestalt gemachet wird: Man thut schönes Weitzen-Mehl auf den Tisch, schläget zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß hinzu, giesset ein paar Eß-Löffel guten scharfen Wein-Eßig oder Citronen-Safft darein, etliche nehmen auch einen Löffel voll Brantewein darunter, giesset vollends Wasser darzu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg lassen, und sich des Wassers allein, oder an seine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht fest wird, schlägt man ihn mit der Hand so lange, bis er, wenn er erst als ein Brot zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz, trocknet solches, wenn etwa Wasser daran, mit einem Tuche rein ab, legt solches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet seyn als die Butter, damit man die Butter recht einfassen könne und sie mit dem Teig überziehen. Wenn solches nun geschehen, so treibet man den Teig das erstemahl so dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig also zusammen geschlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht so dünne, als das erste mahl, alsdenn schlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zusammen, und treibet ihn wiederum, aber nicht so dünne als das andremahl, und schläget ihn zusammen, und gebrauchet solchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, siehe **Wasch-Bläuel**.

Bläuen, (**den Hanff oder Flachs bläuen**) heißt, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit besondern höltzernen Schlägeln zur Gnüge klopffet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck sich abschäle, und dieses desto reiner werde.

Bläuen, (**den Stockfisch**) sagt man, wenn dieser sehr hart gedörrte Fisch, ehe er gewässert, auf einen höltzernen Stock oder Klotz geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um so viel eher in dem Wasser erweiche und sich gahr kochen lasse.

Bläuen (**die Wäsche**) heißt die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem **Wasche-Bläuel** schlagen, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, ist nichts anderes als eine Gelée, die nach der unten beschriebenen Art zuförderst zubereitet, hernach aber von neuem in ein Casserol gethan, alsdenn bitter geschälte Mandeln gantz klein gestossen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegossen, und also mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muscaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, streichet solches endlich, wenn es genug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieses *Blanc-Manger* lässet sich hernach gebrauchen, entweder a part auf einem Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegossen werden:

den: Oder man nimmt so gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füsse, kochet sie in einem reinen Topffe mit Milch ab, schüttet nach diesem die nur gedachte Gewürtze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einem Teller, ob es gestehe; Hierauf wird durch Lösch-Papier das Fette herunter genommen, und dieses durch doppelte Serviette durchgedrucket, darauf man es, nachdem Zucker darein gestreuet worden, gestehen lässet. Dieses *Blanc-Manger* siehet vor andern gar schön aus.

Blancke, siehe Plancke.

Blanck-Scheid, ist ein festes dreyeckig formirtes Holtz, das lang und schmahl, oder ein auf eben diese Art verfertiget Stücke Stahl, welches etwas weniges nach dem Leib gebogen und ausgeschweiffet. Und wird vom Frauen-Zimmer in die Mitte ihrer Schnür-Brüste geschoben, damit solche förmlich an den Leib anschliessen mögen.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, siehe Mandel-Krähe.

Blase, heisset derjenige Theil des Eingeweides, der so wohl bey den Menschen, als auch bey einigen Thieren das Behältniß abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Wasser aus dem Nutriment und Geblüt gesammlet, aufbehalten, und zu seiner Zeit wieder weggegeben wird. Es haben die Blasen von unterschiedenen Thieren in dem gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sonderlich die Rinds-Blasen dienen, die Clistire darein zu füllen und behörig appliciren zu können; so werden auch diese, indem sie mit Lufft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläser, nicht weniger auch zu Beuteln, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllet man offt eben also, wie insgemein die Blut-Würste selbst, und hängt sie in Rauch. Die Blase von dem Haasen in Brantwein, über Kohlen erweichet, giebt die festeste Art eines Leimes. Eine Blase nennet man auch, wenn die in dem Wasser, oder in einer andern Materie von dieser Art, verschlossene Lufft sich weiter auszudehnen Anlaß bekommt, und dahero die Theile der Materie an diesem Ort von einander zu lösen, oder aus einander zu treiben und aufzulauffen nöthiget, welches nicht nur bey verschiedenen Fällen, an dem Wasser abzunehmen, sondern auch an der Haut des Menschens und der Thiere sich ereignet, wenn solche entweder durch äusserliche oder innerliche starcke Erhitzung darzu gebracht wird.

Blase, ist auch ein küpffernes Gefäß, welches länglich rund, und unten einen etwas nach Kessel-Art, iedoch in der Mitte wiederum ein wenig hineinwerts gewölbten Boden, oben hergegen einen kurtzen, aber darbey weiten Hals hat, darauf ein Deckel gehöret. Man braucht dieses Gefäß nicht nur zum Branteweinbrennen, und andere Wasser dadurch abzuziehen, sondern auch nur bloß das Wasser darinnen heiß oder gar siedend zu machen, daher man sie von mancherley Grösse und auch mit dem Unterscheid findet, daß die erste davon innen wohl verzinnet und auf einer solchen, oben stat des Deckels, ein besonderer Blasen-Hut seyn muß, welche alsdenn Brantewein- oder Abzieh-Blase genennet wird. Diese lässet man rings umher mit Ziegel-Steinen dergestalt einmauren, oder sonst nur also damit umsetzen, daß zwischen dem Herde und dem Boden der Blase ein Ofen bleibe, wodurch sie geheitzet und die Geister durch die Kochung der darein geschütteten Materie, in die Höhe getrieben werden, welche sich hernach zu oberst in den Blasen-Hut sammlen, und durch die davor ausgehende Röhre in die Vorlage oder den Recipienten ablauffen. Diejenigen Blasen aber, so allein dienen das Wasser heiß oder kochend zu machen, sind entweder beweglich, daß sie auf einem Dreyfuß über iedes Feuer auf den Herd sich stellen lassen, und Wasch-Blasen heissen könnten, weil man sich deren bey kleinen Wäschen, das Wasser zu kochen, mit gutem Nutzen bedienet; oder unbeweglich, da sie in die Ofen selbst, oder in die Brand-Mauren eingesetzet, und daher Ofen-Blasen genennet werden. Diese letzte Arten sind bey Haußhaltungen auf dem Lande, wo man insonderheit Winters-Zeit dem Vieh das Futter einbrühen muß, gantz unentbehrlich, derowegen findet man in den Bauer- und Gesinde-Stuben an diejenige Seite des Ofens, welche der Thür am nähesten offt zwey dergleichen Blasen, neben einander eingesetzet; in welchem Fall der Fuß-Boden wegen des Wasserschöpffens und öfftern Vergiessung desselben, mit Ziegel-Steinen beleget seyn soll. Am besten aber ist es, wenn die Blasen ausser der Stube in dem Ofen der Länge lang hinein gehen und von aussen ausgeschöpffet werden können.

Blasebalg, bedeutet ein nützlich Instrument zum Feuer anblasen, dieses bestehet aus zweyen gleich grossen Bretlein die an der Mitte des einen Endes, das etwas breit, mit einem lang hervorragenden Griff versehen, mit dem anderen Ende aber, welches etwas schmähler entweder an die Balg-Liese sogleich spitz zulauffend, oder an den Balgen-Kopff dergestalt angemachet, daß das eine Bret daran wircklich befestiget, oder offt in einem Stück mit dem Kopff fortgehet, das andere aber beweglich. An den Seiten sind die Bretlein zusammt dem höltzernen Theil der Balg-Liese mit einem starcken, darbey aber geschmeidigen Leder zusammen gefüget, so daß an keinem Ort der Fügung Lufft aus dem Instrument gehen könne, das Leder selbst wird durch einen, zwey oder mehr Bügeln, die aus Reiff-Holtz oder Drat nach der Form des Bretleins gebogen worden, inwendig gesteiffet. In dem unteren Bretlein aber ist der rechte Windfang, oder ein, auch wohl mehr Löcher, so nach dem Raum und Grösse des Balges proportioniret und inwendig mit einer Valvula von Leder oder starckem Papier überkleibet, daß, wenn man nun das obere Bretlein von dem unteren mit den Händen in die Höhe ziehet, die Lufft nicht so wohl von vornen durch die Balg-Liese, als insonderheit durch gedachten Windfang in den

Balg führet, welche hierauf durch starckes Niederdrücken des in die Höhe gezogenen Bretleins, indem sie das über den Windfang gelegte Leder oder starcke Papier feste andrücket, durch die Balg-Liese also wiederum heraus gepresset wird. Dieser Instrumenten werden vielerley verfertiget, von den kleinesten Arten, die man in Händen bequem heben und tractiren kan, bis auf die grössten, welche offt durch Menschen getreten oder gar durch Wasser-Räder gehoben werden müssen; Sie sind in der Haushaltung zu mancherley nützlich, bey vielen anderen nöthigen Wercken aber gantz unentbehrlich, als bey Orgel-Wercken, Eisen- und Sensen-Hämmern, bey allen Gieß- und Schmeltz-Hütten und dergleichen: Allwo zwey der grösten Blas-Bälge neben einander liegen, und Wechselsweise ihre Winde von sich geben müssen, welches man die Gebläse nennet. Wie solche dergestalt anzulegen, als es die Umstände erfordern, und daß sie nicht, wie meist geschiehet, allzusehr poltern, wenn sie von Rädern gehoben werden, davon siehe L. C. Sturms Mühlen-Bau-Kunst, p. 32 Tab. XL.

Blasen-Hut, ist der bereits oben, unter dem Wort **Blase**, etwas erwähnte Deckel derselben, welcher von Kupffer gemacht, inwendig verzinnt, und neben an der Seite mit einer oder zweyen Röhren versehen ist. Wenn man nun Brantewein brennet, so wird nach gefüllter Blase und angemachtem Feuer im Brenn- oder Distillir-Ofen, die in der Blase befindliche Materie so lange herum gerühret, bis man dasselbe untenher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreiffen kan, alsdenn der Blasen Hut, dessen Röhren durch ein Faß mit kaltem Wasser gehen, aufgesetzet, und an dem Ort, wo er mit der Blase zusammen schliesset, mit Leimen wohl verschmieret, oder sonst mit leinenem Tüchlein oder Papier, darauf Mehl-Pappe gestrichen, verkleistert, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben heraus steigen, sondern sich behöriger massen zu oberst im Blasen-Hut sammlen, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe **Helm**.

Blässe oder Stern, ist ein weisses Zeichen, so mitten an der Stirne eines schwartzen, braunen oder andern dunckel-farbigen Pferdes entweder von Natur sich befindet, oder aber durch Kunst gemacht ist. Wenn man einem Pferd eine weisse Blässe machen will, so schlitzet man demselben die Stirne auf nach der Länge, so groß als das Zeichen oder die Blässe seyn soll, hebet alsdenn die Haut mit einem subtilen Instrumentlein auf und leget ein Stücklein dünngeschlagenes Bley darein, so groß als der Stern seyn soll, lässet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, so wird das andere Haar ausfallen und weisses wachsen. Man findet auch viel schlimmer oder krummer Blässen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Nasen herabgehen, ein Pferd häßlich verstellen, und dahero an selbigen nicht gerne gesehen werden. Vor eine schöne Blässe aber wird gehalten, wann sie nicht breit, sondern schmahl ist, als wann sie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab gehet, und eine quere Hand breit über der Nasen aufhöret. So wird auch ein Pferd, so einen kleinen Stern oder Blässe vor der Stirne und hinten zween weisse Füsse hat, von etlichen sehr hoch geachtet.

Blasen-Stein, ist ein Stein, der in der Blase bey dem Menschen wächst, und den Urin mit grossen Schmertzen versetzet. Er muß entweder ausgeschnitten oder in der Blase durch Artzney zermalmet werden. Ein Haus-Mittel ist folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauteres Tobacks-Kraut, thut es in ein starkes Glas, giesset guten Wein-Eßig so viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und setzt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es distilliret, da denn ein schönes klares Wasser heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmertzen empfunden werden, morgens nüchtern einen gantzen Löffel voll und fastet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulverisirten Stein selbst, den sie zur Zermalmung des andern einnehmen.

Bläßlein, siehe **Bläß-Ente**.

Blat, ist dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zart oder dünne und von einer grünen Farbe ist, ordentlich im Frühling ausschlägt und hervor kommt, aber im Herbst wieder abfället. Diese Blätter sind solchergestalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verlust ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt aussehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte selbst, wie solches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieselben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, sondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geschmack sind. Ein anders sind die **Blätter**, woraus die Blüthen und Blumen zusammen gesetzet sind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders ist, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächses, und sich entweder zu oberst seines Stengels vielfach über einander in ein Haupt feste zusammen schliesset, oder an der äussersten Schale des Stengels sitzet. Einige Blätter dienen trefflich zu Fütterung des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes; überhaupt aber läßt sich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man solche mit einem Rechen zusammen harckt, auf einen Hauffen schlägt, und so verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägerey das grosse Weyde-Messer geheissen, womit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geschnitten oder gesäget wird.

Blat, heisset auch bey dem Frauenzimmer ein Theil an den Schürtzen und Röcken, und sind

also die ersten insgemein anderthalb oder auch zwey blätterich, die Röcke aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemachet, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander genähet, und nach den übrigen Umständen eingerichtet werden.

Blatt-Baum, siehe Feld-Baum.

Blatte, suche Platte.

Blatt-Eisen, siehe Platt-Eisen.

Blatten, ist eine so nöthige als nutzbare Arbeit an einigen Pflantzen und Gewächsen, welche insonderheit einen Stengel treiben, da man von diesen zu gehöriger Zeit, wenn sie nemlich in vollem Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die sonst ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächse selbst nachtheilig seyn würden: Also soll nach Ablesung der ersten Blätter der Kohl viel schmackhaffter werden. Diese Blätter, wie auch diejenigen, welche man unten an dem Kraute ablieset, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Staude immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, solche abgelesene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Plarr, ist eine Kranckheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufläufft, und das Athem-holen schwer ankömmt; Dieses Ubel entstehet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zungen, so muß man dieselbe mit einem scharffen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem holen.

Blattern oder Pocken, sind eine gefährliche und ansteckende Kranckheit bey den Schaasen, welche sie gemeiniglich in denen Hunds-Tagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, sondern treiben gesunde und krancke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß sie gar gedrange stehen, und daher über und über warm werden müssen, wodurch die Schäfer die Blattern oder Pocken desto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von sich selbsten wieder vergehen sollen; Allein es ist dieses ein besorgliches Verfahren, massen die Erfahrung lehret, daß die solchergestalt curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter sterben. Also ist wohl das beste Mittel, daß man, nachdem die Schäferey groß ist, und der Schafe viel sind, eines bis drey solcher blätterigen oder pockigten Schaafe nehme, ihnen die Füsse zusammen binde, und sie also lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue man noch Linden-Holtz, oder in dessen Ermangelung nur ander gemein Holtz, und lasse es zugleich mit verbrennen. Alsdenn stosset man dieses Pulver zusammen, und nimmt gepülvert Attich-Kraut und Gersten-Maltz, dörret und siebet es gleichfalls; nimmt auch des grünen Wasser-Kresses, dörret und pülvert ihn, Lein-Saamen, (den thut man darunter) und gantz dürr und klein zerriebenes Saltz. Dieser Stücke nimmt man eines so viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Tage nach einander zu essen, doch daß man auch Achtung habe, daß sie in zwey- oder dreyen Tagen nicht zum Wasser kommen, so wird es gewiß helffen. Wer seine Schaafe gerne vor den Blattern oder Pocken bewahren will, der mag ihnen bey Zeiten noch vorhero weissen Senff, gedörrten Meer-Rettig, Meister- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter, und Rauten mit Liebstöckel-Wurtz, kleine zerstossen mit Saltz, oder auch nur Hollunder-Beeren mit Rauten gedörret, zerstossen und mit Saltz geben. Blattern oder Pocken sind auch bey Menschen eine schlimme Kranckheit. Siehe des armen Landmanns Artzt, Leipzig ed. 1743 bey Jacobi.

Blauen, heisset eigentlich einer Sache eine blaue Farbe geben, welches sonderlich bey einer Haushaltung in folgenden dreyen Fällen geschiehet: Entweder durch eine wircklich Farbe, wie etwa einiges Frauenzimmer gewohnet ihre Wäsche aus dergleichen gestärckten Wasser bey dem Ausspülen, nochmals ausringen zu lassen, nicht weniger auch unter die Stärcke solche blaue Farbe zu nehmen und die zarten Stücken dadurch zu ziehen; oder durch das Feuer, da ein geschickter Koch insonderheit gewissen Arten Fische diese Farbe zu geben weiß, und in dem einzigen Vortheil bestehen soll, daß, wenn der Fisch über hellem Feuer wohl eingesotten und davon gehoben worden, man ein wenig kaltes Wasser darüber sprenge, und ihn unverzüglich mit reinem Papier zudecke, denn so bald der Broden davon gehen kan, wird der Fisch nicht blau, sondern grau oder schwartz; Oder durch quetschen, stossen und schlagen, da sich zwischen die Haut Blut setzet, daselbst gerinnet, und einen blauen Fleck verursachet, welcher sich mit einem Umschlag von Storch-Schnabel-Wasser, oder durch warmen Wein bald vertreiben lässet. Es wird aber wegen dieses letzten Falles, das Wort Blauen, vor das starcke Schlagen selbst gebraucht, dahero auch vermuthlich die p. 350 befindliche Redens-Arten ihren Ursprung haben.

Blauer Augentrost, siehe Augentrost.

Blaue Stärcke, wird insgemein von den Haus-Müttern die blaue Farbe genennet, womit sie bey dem Waschen, die weisse Stärcke zu vermischen pflegen. Siehe unten Stärcke.

Blaufuß, ist eine Art von Falcken, welche seinen Nahmen von den bläulichten Füssen, womit ihn die Natur versehen, bekommen hat. Er übertrifft an Grösse den Hüner-Habich

nich

icht viel, doch hat er vor solchem im Fangen und Würgen einen mercklichen Vorzug, indem er Enten, Fasanen, Rephüner und Tauben, und zwar nicht wie andere Falcken, mit dem ersten Schlage fängt, sondern mit einen Ballen schläget, daß sie gleich fallen, und alsdenn erst von ihme gegriffen werden; deswegen er auch von denen Falckeniern sonderlich gesucht, und so wohl in der Rinne, als mit dem Sattel gefangen wird. Er horstet in Wäldern, ingleichen auf alten wüsten Thürmen und Gemäuer, und zieht Herbstzeit hinweg.

Blau-Hüte, heissen bey der Sächsischen Jägerey, die aus den Aemtern und Dorffschafften ausgelesene, oder sonst geschickte Bauern, welche das Treibe-Volck in Ordnung halten heissen, bey dem Jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem Hute mit dem Nahmen des Amtes gezeichnet seyn müssen. Sie werden auch beym Zeug-Stellen und Aufwartung derer Ober-Jagd- und Forst-Bedienten, gleichsam als zur Ordonnantz bestellet, und müssen zur Parade die grossen englischen Hunde führen: Weswegen sie auch zur Jagens-Zeit grün bekleidet werden. Ihr Nahme rühret vermuthlich daher, weil sie vor diesem etwan stahlgrüne Mützen gehabt, welche durch Regen und langen Gebrauch endlich blau werden.

Blau-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Blauling, suche Bleye.

Blau-Meise, siehe Meise.

Blaurock, siehe Mandel-Krähe.

Blau-Specht, siehe Specht.

Blech, ist ein dünnes, breit-geschlagenes Stück entweder eines einfachen oder zusammen gesetzten Metalles, als Eisen, Kupffer, Messing, Zinn u. s. f. dergleichen Platten man von unterschiedener Stärcke und Grösse hat, nach welcher sie vornemlich in drey Classen eingetheilet werden, als Creutz, so das stärckeste und dickeste; Fuder, so etwas dünner, auch schwächer, und Senckler, welches das dünneste. Solche werden in Fäßgen eingeschlagen verkaufft, und rechnet man auf eines bald 300, bald 450, bald auch 600 Stück, nach den drey vorhergehenden Sorten. Ausser diesen wird bey dem Eisen-Blech sich noch dieser Unterschied bemercket, daß es entweder weiß und verzinnet, oder schwartz und unverzinnet, welches letzte zuweilen, wenn es heiß gemachet, mit Pech überstrichen wird, daß es eine schwartz-glänzende Farbe bekommen, und in der Nässe nicht so leicht rosten soll. Aus diesem Blech werden vielerley Sachen an die Wagen, Pflüge und dergleichen, theils zu einer Verwahrung und Verstärckung des Holtzes, theils anderer Ursachen halber verfertiget, als Achs-Bleche, Roth-Blech, Schaal-Blech, u. s. f. deren Erklärungen unter eines jeden besonderer Benennung zu finden. Des verzinneten Bleches hergegen bedienen sich allermeist die Klipper oder Klemper, allerley nöthigen Haus-Rath auf das zierlichste daraus zu verfertigen, als Becken, Büchsen, Lampen, Heber, Leuchter, Schüsseln, Stürtzen, Teller, u. s. w.

Bleck-Decke, siehe Decke in Weinbergen.

Bleiche, suche Bleich-Platz.

Bleichen, heisset entweder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, oder die neu gewirckte, und annoch graue Leinewand, auf einen mit Gras bewachsenen ebenen Platz an die Sonne legen, und an Pflöcker ausspannen, solche sodenn den Tag über öffters mit Teich- oder Fluß-Wasser, welches am besten zum Bleichen tauget, wohl benetzen und übergiessen, wenn es trocken, die Begiessung so offte wiederholen, bis der Zwirn oder die Leinwand von der Sonnen und dem Wasser, verlangter massen weiß wird. Es pflegen zwar manche sich darbey einiger Vortheile zu bedienen und sonderlich den Kalck zu gebrauchen; weil aber dergleichen dieser Waare höchst schädlich, so ist wohl das dienlichste Mittel recht weiß zu bleichen folgendes: wenn nemlich während dieser Zeit die Leinwand einige mahl mit heissem Wasser oder reiner Lauge gebrühet, nachmahlen behutsam gestampffet oder gestauchet, oder welches am besten, mit dem Wasche-Blau starck gebläuet, und über dieses alles fast niemahlen recht trocken gelassen wird, bis sie genugsam gebleichet. Einige weichen sie auch wohl etliche mahl in Käse-Molcken, seiffen sie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beste Bleich-Zeit zum Leinen-Geräthe ist im April und Majo, wenn die Bäume blühen, weil zu solcher Zeit die Lufft wohl temperirt ist, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinewand, ob man es gleichwohl offt netzet, doch bald wieder trocknet, auch weisser und stärcker wird. Wie das

Bleichen des Wachses geschehe, davon kan unter dem Wort Wachs bleichen, nachgeschlagen werden.

Bleich-Platz, Bleich-Stätte, Bleich-Wiese, Bleiche, heisset man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinwand, Garn oder Zwirn auffspannet und weiß bleichet. Hierzu wird ein ziemlich grosser, mit Gras bewachsener, ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich-Wasser, und zwar etwas erhaben liegen soll, damit, sonderlich bey den Flüssen und Bächen, die manchmahl gantz unversehens kommende Güsse und Uiberschwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Platze sollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermangelung derer grosse Fässe, Kübel oder Dösen eingegraben seyn, darein man das Wasser zum Begiessen der Leinewand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun dasselbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche gleich in die Rinnen geschöpfft, oder aber, man habe ein gutes Pump-Werck zu seinem Vortheil an der Hand, da ein Mensch in ein paar Stunden so viel Wasser zu schöpffen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den gantzen Tag über bedarff.

Bey grossen und weitläufftigen Bleich=Stätten, welche an Flüssen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viele benöthigte Wasser, vermittelst eines in den Fluß gehängten Schöpf=Rades, ohne die geringste Mühe, wo man dessen auf dem Bleich-Platze bedarf, hinführen kan. Es werden zu solchem Ende in gewisser Weite von einander grosse viereckigte mit Pfosten ausgefütterte Kästen in die Erde gemacht, darinnen sich das Wasser vermittelst der darzwischen verfertigten und von Kasten zu Kasten gehenden Gräben sammlet, daraus man hernach mit Schöpfen die Bleiche zur Gnüge versehen kan. Die Schöpf=Räder müssen so gemacht seyn, daß man sie Winters=Zeit, oder wenn man aufhöret zu bleichen, aus dem Wasser heraus ziehen, und sie also vor der Fäule verwahren, oder in Wasser=Güssen und Eisfahrten desto länger und beständiger erhalten kan.

Bleich=Sucht, siehe Jungfern=Sucht.

Bleich=Wand oder **Bleich=Werck**, wird diejenige Arbeit genennet, wo die Felder einer hölzernen verriegelten Wand zuförderst ausgereiffet, rohe schwache Scheite Holtz darein getrieben, diese mit Stroh in Leimen getreten, umwunden, und die Fache also damit, stat des Mauer=Wercks, ausgefüllet werden. Man pfleget insgemein vor ein Fach oder Feld groß und klein, eines dem andern zu Hülfe gerechnet, wenn es zu doppeln, das ist, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben, neun Pfennige bis einen Groschen zu bezahlen, und müssen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern ausmöseln, sondern auch das Stack=Holtz darzu spalten, hauen und zuspitzen.

Bleich=Zeit, siehe Bleichen.

Blenden, heisset denen Lock=Vögeln mit einem glüenden Eisen oder Drate das Gesichte benehmen, damit sie in ihrem Bauer nicht hin und wieder flattern, sondern fein stille sitzen, und durch kein äusserliches Objectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter ist, ihren Lock=Gesang anzustimmen und zu wiederholen. Es werden gemeiniglich nur die Fincken, und ausser denenselbigen sonst wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit dem Blenden aber gehet es also zu: Wenn man im Herbst, etwan um Michaelis, einen Fincken gefangen, so sperret man ihn in den Kefich, worinnen er künftighin beständig bleiben soll, in demselben läßt man ihn wenigstens drey Wochen lang in Ruhe stehen, damit er darinnen gewohne, und seine Speise und Tranck zu finden wisse: Hernach macht man einen eisernen Drat, welcher vornen an der Spitze ein Knöpflein in der Grösse eines Hirsen=Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey sich führen solle, glüend, und hält ihm denselben in und auf das Aeuglein, bis es wässert, so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein grosses glüendes Eisen vor die Augen, daß sie ihnen davon erstarren, mit dem Drat aber ist es besser. Etliche wollen, man solle ihnen erstlich nur ein Auge auf einmal blenden, hernach über vierzehen Tage oder drey Wochen auch das andere; Andere aber glauben, es sey besser, man blende sie auf einmal, die Schmertzen abzukürtzen, und sie nicht so langwierig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am besten mit durch einander gerührten Saffran und Eyerweiß öfters bestreichen, bis sie wieder heil werden. Man muß sie, wenn sie erst geblendet worden, nicht stille sitzen lassen, wie sie aus Traurigkeit und Schmertzen zu thun pflegen, sondern mit einem subtilen Rüthlein immerdar hin und wieder treiben, denn diese Bewegung verhütet, daß sie nicht so leichte umstehen, werden sie aber gar zu matt, daß sie nicht essen und trincken wollen, so netze eine Feder in reinem Brunnen Wasser, und halte es ihnen des Tages zum öftern vor das Schnäblein, bis der grosse Schmertzen vorüber, auch sie das Gefässe wieder finden können. Ein solcher Vogel, wenn er davon kömmt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beste Blend=Zeit ist zwischen Michaelis und Martini.

Blenden oder **Blende=Tritt**, thut der Hirsch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vördern entweder länger oder breiter machet, weilen er mit dem hintern ein wenig überschreitet, und mit dem Ballen besser fort gleitet, so daß der Tritt dadurch mercklich länger scheinet, als er an sich selbsten ist.

Blenden, wird auch in der Bau=Kunst von einer Oeffnung, dergleichen die Thüren und Fenster seyn, gesagt, wenn solche der Symmetrie wegen zwar an der Wand abgetheilet aber nicht zu einer wircklichen Oeffnung gemacht, sondern bloß durch eine Vertieffung in der Mauer angedeutet wird.

Blendleder, ist ein länglicht rundes Stück Leder, welches an die Pferde=Zäume, um das Sehen der scheuen Pferde zur Seite damit zu verhindern, gemachet wird.

Blendling, ist eine Bastard=Art von Hunden, welche man bekommt, wenn eine niedrige Dänische Hündin mit einem Wind Hund beleget wird, oder wenn man in Mangel derselben eine andere gemeine Hündin nimmt, doch von glatten Haaren, so fällt auch öfters eine gute Art Blendlinge, ob schon etwas niedriger, doch stärcker von Hals Kopf und Schenckeln. Man kan dergleichen Hunde auf die Fuchs=Jagd, und sonsten trefflich abrichten.

Bleye, **Balche**, **Blauling**, ist ein breiter, und nach Proportion etwas dünner Fisch mit einem kleinen Kopf und weissen mittelmäßig=grossen Schuppen, welcher gemeiniglich zwey bis dreypfündig wächset, wie wohl man auch deren fänget, so sechs und mehr Pfunde wägen. Er kommt der Gestalt nach fast den Brachsmen oder Brassen bey kan auch auf die Weise wie dieser Fisch zugerichte

lichtet werden, davon unter diesem Wort deßhalben nachzulesen, und ist im übrigen gerne in grossen tieffen Seen und Teichen, da es viel Mergel-Erde giebt, wiewohl er auch in der Spree, Oder und in andern Fließ-Wassern gefunden wird. Seine Laich-Zeit ist im Majo oder zu Anfang des Junii, nachdeme ein warmer oder kalter Winter vorher gegangen: Denn ist der Winter warm gewesen, so laichet er bey Zeiten, ist er aber kalt gewesen, so kommet er desto langsamer zum Laichen. Er wird in Garn-Säcken, oder auch und zwar meistens mit grossen Netzen und Warhen gefangen, sonderlich zur Laich-Zeit, da er Hauffen-weise aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schilff und Geröhricht, wo es dessen giebt, zu treten pflegt. Dieser Fisch ist gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und dahero der Brat-Fisch genennet, oder, wo man ihn in ziemlicher Anzahl fänget, gesaltzen und in den Rauch gehänget.

Bley, ist ein schweres, weiches und geringes Metall, das bald weißlicht, bald schwärtzlicht, bald gantz schwartz ausfällt, und sonderlich in Andalusia, Böhmen, Dännemarck, Italien, Pohlen, Schweden, Deutschland gegraben wird, so hernach theils in Stücken, theils in Rollen, wie solches in Engeland und Holland viel gegossen wird, theils in viereckigten Platten einen Messer-Rücken dick und fünff Viertel-Fuß ins Gevierte zum Verkauff zugerichtet wird, welches alsdenn seinen vielfältigen Nutzen hat: Denn man braucht solches auf starcke und dauerhafftige Gebäude, an stat der Ziegel- oder Schieffer-Steine zum Decken: Zu Wasser-Röhren, sowohl Quell-Wasser in die Brunnen, als auch in die Wasser-Künste zu führen, wiewohl etliche wollen, daß die durchlauffenden Wasser viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren sollen: Zu Kugeln und Schroten in Flinten, Büchsen, Pistolen und anderes kleines Hand-Gewehr: Zu Gewichten so wohl als auch Thür-Angeln, Haspen, Klammern und anderes Eisen-Werck in die Steine und Quader-Stücken mit einzugiessen und zu befestigen. Zu den Fenstern, die Scheiben darein zu setzen, und zu andern Sachen mehr, davon das Natur-Lexicon weiter nachzuschlagen.

Bley-Stifft, ist eine aus einzelen Stücken bestehende und mit Holtz eingefaßte gantz bekannte Art eines Bleyweisses, so man insgemein Wasser- oder Reißbley nennet, davon im nachfolgenden ein mehrers gedacht wird. Es giebt dessen gar sehr verschiedene Sorten, und ist dessen Güte an gewissen Merckmahlen und Zeichen, welche auf die höltzerne Schale eingebrennt, zu erkennen. Man bedienet sich desselben auf Tafeln von Holtz, Pergament, Pappier u. s. f. zu schreiben, oder auf denselben mancherley Entwurff von unterschiedenen nöthigen Stücken zu machen, wie die Mahler, Zeichen-Meister und dergleichen, solches nicht wohl entbehren können.

Bleyweiß, ist ein Minerale medium, dessen man sonderlich dreyerley Arten hat, nachdem es nemlich aus geschmoltzenem Bley präpariret wird. Wenn das geschmoltzene Bley mit dem Hammer zu Platten oder dünnen Blechen geschlagen worden, hierauf dergestalt locker über einander gerollet, doch so, daß es nirgend an einander stosse, wird es gleichergestalt in einen Topff gethan, sehr guter scharffer Eßig darauf gegossen, daß er darüber gehe, und denn fest verwahret, bis dreyßig Tage in den Mist vergraben, daß es calcinire, immassen dieses von dem Eßig-Dampff also durchfressen und corrodiret wird, daß es gantz zerbrüchlich und von weisser Farbe ist, darauf es denn in Stücken zerbrochen und an der Lufft getrocknet werden muß. Aus diesen werden die allerreinesten und weissesten Stückgen gelesen, und das Schieffer-Weiß genennet, dessen sich vornemlich die Mahler zu Nutz zu machen wissen. Wenn dieses nachgehends in einen Mörser oder auf der Mühle wohl zerstossen, mit Wasser eingerühret und diese Massa in gewisser Form kleiner Kugeln oder Kegel getrocknet, so wird es zu eigentlichem so genanntem Bleyweiß, dergleichen aus Venedig vor diesem am meisten gebracht worden, und aus welchem das Frauenzimmer, nachdem es solches pulverisiret und mit Campfer, Weinstein-Oel und distillirtem Wein-Eßig vermischt, in gelinder Wärme eine Essentz präpariret, um sich damit eine schöne, klare und glatte Haut in dem Gesichte zu wege zu bringen. Es wird aber das gedachte Bleyweiß selten pur und allein, sondern gemeiniglich mit Kreide vermischt verkaufft, zu welcher Art das Holländische und nachdem noch mehr das Engelländische zu rechnen. Das beste wird daran erkannt, wenn es schön weiß, zart und darbey hart, auch recht trocken und nicht brüchig ist. Die letzte und dritte Art ist das so genannte Wasser- Reiß- Schreibe- oder Schwartz-Bleyweiß, und bestehet in zweyerley Gattungen, die erste, so vornehmlich fein geschmeidig seyn muß, und sich fein schneiden lässet, ist nichts anders als ein feines Bley-Ertzt selber, wie es in den Berg-Wercken gefunden wird, welches vor dem die Italiäner allein zu dem Gebrauch zuzurichten gewußt, welche Kunst aber ihnen heut zu Tage auch von den Deutschen abgelernet worden, und heisset das Feine: Das Gemeine hergegen ist von geringerem und schlechterem Halt, und wird ebenfalls aus dem Bley, nachdem es vorhero aufgelöset, in seine bekannte Substantz gesetzet, wie man es denn auch darinnen sonderlich in Sachsen weit gebracht hat, um es dem Feinen ziemlich nahe zu machen.

Blindschleiche, ist eine Art kleiner Schlangen, welches Thier, indem es sowohl hinter sich, als vor sich zu kriechen gewohnt ist, vermuthlich auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben, weil es rückwerts, und also gantz blind schleichet, vorwerts hergegen sehr schnell fort kriechet. Die Haut am Rücken ist mit purpurfarbenen und schwartzen

Puncten überstreuet, unten am Bauch aber gantz schwartz. Ihr Biß, der sehr gefährlich, kan wie der Natter-Biß geheilet werden; Sie wird auch wie diese zu einem Gegen-Gifft präpariret, führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey sich.

Blind-Schloß, nennet man dasjenige Schloß an einer Oeffnung, welches an allen Seiten verdecket, so daß es nirgends anders, als mit dem darzu gehörigen Schlüssel aufgeschlossen, und der Riegel desselben aufgesperret werden kan. Siehe unten Schloß.

Blind-Schlüssel, hergegen heißt derjenige Spanner, womit inwendig der Riegel des Schlosses zurück geschoben, und das Schloß aufgespannet wird, so daß man vermittelst desselben, ohne den Schlüssel eine verschlossene Thüre von innen aufmachen kan: Solcher Schlüssel wird entweder unten an der schmahlen Seite, wenn das Schloß ein Verdeck hat, angemachet, oder er ist, wie am allergebräuchlichsten, an der Seite, die man sonst zu verdecken pfleget, bey dem Eingerichte angebracht. Siehe Schloß.

Blitz, heisset eigentlich derjenige lichte Schein, wenn nemlich der Himmel oder die Lufft von einer subtilen und hellen Flamme, in einem Augenblick erleuchtet wird, und diese sodenn wiederum verschwindet: öffters wird die Flamme als ein hin- und herfahrend Feuer wahrgenommen, so insgemein auch der Blitz genennet wird, an und vor sich selbst aber der Strahl heisset, von welchem man der gemeinen Meinung nach dafür hält, daß er aus den Wolcken gegen die Erde schiesse; einige der neuern Natur-Kündiger hingegen, unter denen insonderheit Herr Maffei, erweisen, daß diese starcke Flamme, in der untern Lufft, nahe bey der Erde, generiret werde, und fahre mehr auf- als niederwärts. Diesem Strahl werden dreyerley Eigenschafften zugeschrieben, als da ist der durchdringende oder durchbohrende, der nur harte und gantz feste Cörper angreiffet, den weichen aber keinen Schaden zufüget, z. E. die Klinge eines Degens ohne Verletzung der Scheide, die Knochen und Beine der Menschen und des Viehes beschädiget, ohne daß die Haut und das Fleisch verletzet werde, u. s. f. Der zerreissende, welcher hohe Bäume, Thürme, Felsen und allerley andere Materien und Cörper zerreisset und zersplittert. Der brennende aber, welcher anzündet und alles, was Feuer fassen kan, versenget und verbrennet. Weitläufftiger handelt hiervon das Natur-Lexicon unter Blitz, und Philosophisches Lexicon unter Strahl.

Blockt, ist eine Redens-Art, welche beym Falcken gebraucht wird, denn wenn sich derselbe, nachdem er ein Rebhuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet, und dasselbige verwahret, so sagt man: der Falcke blockt.

Blühe, Blüthe, sind an Bäumen und Pflantzen diejenigen Blümlein, welche am nächsten vor der Frucht oder dem Saamen hergehen, also den ersten Ansatz zu denselben machen, und entweder einfach, oder wie an theils Gewächsen, gefüllt sind. Sie dienen dem Saamen und der Frucht zum Wachsthum, um den Nahrungs-Safft der noch zarten Frucht in rechter Zärte nicht nur zu zubereiten und durch ihre subtilen Röhrchen zuzuführen, sondern auch den Thau aufzufangen, und hiernächst auch die Frucht zu bedecken. Wenn daher die Blüthe oder ein Theilchen und Röhrchen davon, sonderlich an ihrem Fusse, wo sie an der Frucht und ihrer Behältniß anschliesset, verdirbet, vermelcket, versenget oder sonst durch scharffe Kälte, allzu heisse Lufft, ingleichen durch scharffen oder kleberichten Honig-Thau, oder Regen vernichtet und zu diesem Zweck untüchtig gemachet, oder gar, ehe der zarte Saamen eine grössere Stärcke erlanget hat, abgestossen wird, so verdirbet auch Saamen und Frucht. Dahingegen, wann die Frucht in etwas erstärcket und gesetzter wird, die Blüthen von selbst abfallen, weil sie an dem Baume nichts mehr nützen. Aus dergleichen Blüthen werden allerhand gesunde und heilsame Wasser und Säffte gebrannt und zubereitet, als z. E. Linden-Blüth-Wasser, Schlehen- oder Schwartz-Dorn-Blüth-Wasser, Hollunder- und Pfirsich-Blüth-Wasser 2c. Hollunder-Blüth-Safft, Pfirsich-Blüth-Safft, und dergleichen. **Taube Blüthen**, sind diejenigen, denen, wenn sie Frost, Mehlthau, oder ein anderer schädlicher Zufall betroffen, keine Frucht folget. Man kan aus erstgegebener Beschreibung auch gar leicht als ein Haus-Wirt erkennen, ob die Blüthen taugen, oder etwas hinein gefallen sey, und dergleichen. Bisweilen blühen die Bäume an einigen Orten, auch bey und zweymahl, wiewohl hinter denen letzten Blüthen keine Frucht ist, wie ich denn noch An. 1743 im September zu Connewitz, einem Dorffe bey Leipzig, dergleichen angemercket. Weil nun solches insgemein von der übertriebenen Krafft und Wirkung des Lebens eines Baumes herkommt, so erfolget alsdenn im folgenden Jahre gemeiniglich kein Obst von dieser Art, wo dergleichen unzeitige und überflüßige Blüthe gewesen. Der gemeine Mann aber bildet sich insgemein daran ein Zeichen theurer Zeit oder eines Mis-Jahres überhaupt oder eines sehr kalten Winters ein. Dieses letzte nun möchte einigen Grund in der Natur haben. Allein das erste gehöret mit unter die ungegründeten Vermuthungen der Bauren.

Blume, pflegen die Jäger die Spitze des Schwantzes an dem Fuchse und Hirsche zu nennen; Wiewohl sie bey dem letzten den Bürtzel oder Schwantz selber verstehen. Von diesem wird angemercket, daß er gantz Gallen-grün aussehe, und eines dergestalt bittern Geschmacks sey, daß ihn auch die Hunde nicht fressen mögen. Weil nun an der Leber des Hirschen keine Galle zu finden, so wollen bey so gestalten Sachen einige die Blume vor das Behältniß der Galle halten.

Blu-

Blume, heisset auch das Frauen-Volck das-
nige an einander hangende und inwendig aus-
wachsene Fett oder Schmeer, so in den gemä-
eten Gänsen, Hünern und Enten und derglei-
en Feder-Vieh gefunden, aber nur bey den
änsen heraus gerissen, und besonders in ei-
m Tiegel ausgelassen wird.

Blume, hat auch in Ansehung der Gewächse
eyerley Bedeutung: Insgemein wird der-
nige Theil eines ieden Erd-Gewächses dar-
ter verstanden, daraus der Saame ent-
ringet; Insonderheit aber heißt es eine
flantze, die pur allein um ihrer entweder
m Geruch, oder der Farbe oder der Gestalt
ch, angenehmen Blüthen willen gebauet
rd. Alle Arten dieser letztern (Blumen) las-
n sich am füglichsten in folgende drey Sorten
erhaupt eintheilen: 1) In Zwiebel-Ge-
ächse, welche Zwiebeln an stat der Wurtzeln
ben; 2) In Knollichte Gewächse, die mit
ollichten Wurtzeln versehen sind, und 3) in Za-
richte, die zaserichte Wurtzeln haben. Wie
n die Blumen nicht nur zur Zierde unserer
ärten und angenehmen Augenweide dienen,
ndern auch zum Theil unsern Leibern aller-
nd dienliche Artzney-Mittel, an Träncken,
brannten Wassern, Tincturen, Säfften,
twergen, Oelen, Salben, Pflastern und
rgleichen geben, also muß man auf die
ermehrung derselben vor allen Dingen be-
cht seyn; es geschiehet aber dasselbe entwe-
r, daß man diejenige Arten aussucht, die
an noch nicht hat, oder die man bereits selb-
n hat, zu vermehren trachtet. Daher muß
an in einem Garten nicht alle Blumen ohne
terscheid abschneiden, sondern vielmehr die
önsten stehen lassen, damit man Saamen da-
n gewinnen möge. Uiberdiß muß man von
n Stengeln der Zwiebeln eine und andere
aamen-Hülse abbrechen, ob sie schon Saa-
n brächten, aus Beysorge, der Zwiebel möchte
zu viel werden, ihn zu unterhalten. Wenn
auf solche Weise nicht mehr Saamen-Hül-
behalten, als sie ertragen können, so wer-
die Körner um so viel vollkommener. Den
amen muß man sammlen, wenn er reiff
damit er nicht von selbsten ausfalle, oder
n Winde zerstreuet werde, und zwar zu der
it, wenn ein starcker Thau gefallen, und die
nne denselben wieder ausgetrocknet, die-
il der Saame alsdenn voll gutes Safftes
Man erwählet aber denjenigen, welcher,
nn man ihn in ein mit Wasser angefülltes
schirre wirfft, zu Boden fällt, denn der an-
e, der oben schwimmet, ist zu leichte, ver-
rret und schrumpelt ein. Alle Blumen-
wiebeln und Wurtzeln nehmen überaus wohl
, wenn sie nach zwey oder drey Jahren, da
e gezählet worden, mit Fleiß versetzet werden.
denn die Zwiebeln unfruchtbar werden, weil
e in allzu gutem Lande stehen, so müssen sie
ein ander Land, das nicht so fett und gut
, versetzet werden.

Blumen-Beete, Blumen-Betten, Blu-
men-Stücken, sind in einem Lust- oder Blu-
men-Garten, auf allerhand Arten gemachte,
emeiniglich mit beschnittenem Buchsbaum
eingefaßte Abtheilungen, in welche man die Blumen-Gewächse so geschickt unter einander pflantzet, damit das Auge in folgender Blüthe, oder Blumen-Flor, von Zeit zu Zeit eine angenehme Abwechslung habe. Wie dieselben recht und zierlich anzulegen, davon können nicht wohl besondere Regeln gegeben werden, sondern es kommet hauptsächlich auf die vernünfftige Beurtheilung eines erfahrnen und geschickten Gärtners, und denn auch auf die Lage des Gartens selbst an. Siehe Parterren.

Blumen-Erde, oder das Erdreich zu einem Blumen-Garten, soll nicht allzufett, auch nicht zu mager, sondern mittelmäßig seyn; Dahero, wenn der Grund zu geil, so setzet man etwas Sand hinzu, und temperiret ihn also damit; ist er aber zu mager, so wird er durch Mist, Schlamm oder andere gute Erde verbessert. Der geile Grund treibet anfangs zu starck, und bringet also zwar starcke Stengel und viel Blätter, hergegen bleiben die Blumen klein: in dem magern aber, weil er nicht Nahrung genug geben kan, bleiben sowohl die Stengel, als Blätter und Blumen klein und verbutten. Die gemeine Erdreich-Probe ist diese, daß man ein Loch, nach beliebiger Grösse, in den Boden grabe, die ausgegrabene Erde in ein Gefäß, und nachmahls selbige wieder in das gemachte Loch schütte; wird das Loch davon eben voll, so ist das Erdreich gering und wird wenig darinnen wachsen; ist aber die Erde nicht wieder in das Loch zu bringen, so ist es ein Anzeichen eines fetten und guten Grundes. Noch eine Probe ist: Wenn man an einem Orte aufgräbet, und findet im Erdreich viele Würmlein, welche bald von den Vögeln gefressen werden, so ist es ein Zeichen der Fettigkeit, sintemahl in sehr magerm Erdreich wenig oder gar keine Würme gezeuget werden. Sonsten hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Ansehen muß sie schwärtzlicht seyn; im Fühlen lucker; und leichte, wenn sie getrocknet ist; etwas klebricht aber, wenn sie mit Wasser durchmenget wird; am Geschmacke süß, wenn man nemlich eine Hand voll desselben in ordentlichem Wasser zerreibet, und dieses wieder davon seiget und kostet; am Geruche lieblich, welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; ist aber ein Gestanck darbey, so ist sie mit schweselichten oder mineralischen Theilgen vermenget.

Blumen-Garten, ist ein Garten, welcher pur allein zum Blumen-Bau angeleget worden. Dieser Garten soll eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallendes Lager haben, vor denen Nord-Winden wohl verwahret seyn, und ein wenig abhängend liegen, damit bey einfallendem Regen-Wetter das Wasser nicht stehen bleibe und faule, sondern frey ablauffen könne. Wie der Grund eines Blumen-Gartens beschaffen seyn oder verbessert werden solle, davon ist im nächst vorhergehenden Articel Erwähnung geschehen. Zu Auszierung eines Blumen-Gartens, wann er der Vollkommenheit nahe kommen soll, gehö-

ren billig schöne Fontainen, Grotten, Lust-Häuser, Wasser-Künste, Cascaden, Lust-Teiche, Gallerien, Pyramiden, Portale, gemahlte Prospecte, Gewächs-Häuser, Glas-Cassen und Treibe-Häuser, Volieren und Drat Häuser für die singende und andere rare Vogel ꝛc. Nachdeme aber kein Garten weniger einträgt, oder Nutzen schafft, als der Blumen-Garten, ausser wo man wie zu Harlem in Holland damit handeln kan, und doch grossen Fleiß und nicht wenige Unkosten erfordert, diese unnöthige Spesen hergegen nur für die Leute gehören, die ein reiches Einkommen und vollen Beutel vermögen; als stehet zu eines ieden verständigen Haus-Vaters Belieben und Gefallen von denen nothwendigsten Stücken, als z. E. Fontainen, Cisternen oder andern Wasserbehältern, die Pflantzen und Gewächse daraus zu begiessen, Treibe-Häusern und dergleichen nach solcher Maaß und Proportion, als es sein Einkommen erleiden kan, in seinen Blumen-Garten zu bringen: Die Blumen-Verschwendung aber zu meiden, ist seine Pflicht.

Blumen-Gärtner, siehe Gärtner.

Blumen-Geschirre, werden theils von Töpffer-Erden oder Thon, für die kleinern Gewächse; theils aber für die grössern von Holtz, als Kübel oder Kästen, rund oder viereckigt nach Belieben gemacht; Einige lassen nur eichene Wein-Fässe, so etliche Eymer halten, von einander schneiden, mit eisernen Reifen und Hand-Heben beschlagen und accommodiren sie also nach der Grösse der Gewächse. Je zierlicher, fester und stärcker aber dieses alles verfertiget wird, ie schöner stehet es, weil es einem schönen saubern Garten nicht ein geringer Uibelstand ist, wann schöne Gewächse in schlechten und unansehnlichen Geschirren fürgewiesen werden. Die höltzernen sowohl als die töpffernen Geschirre sollen mit Zahlen oder Buchstaben bemercket seyn, damit man nach denenselben ein ordentliches Register darüber halten, und was in iedem Geschirre vorhanden (sonderlich in den Blumen, die des Winters über ihr Kraut verlieren) allezeit wissen könne. Durch Hülffe dieser Zeichen, kan man auch die Blumen und Gewächse ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plagam oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag stellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Platzes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches sonderlich bey den ausländischen Gewächsen wohl in Acht zu nehmen ist. Alle diese Geschirre sollen am Boden nicht der Erden gleich, sondern ein paar Finger oder wenigstens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein versehen seyn, damit die vom Regen oder Begiessen sich sammlende Feuchtigkeiten durchdringen, heraus fliessen, und also des Gewächses Wurtzeln zu keiner Schimmlung und Fäule, und dadurch das gantze Gewächse ins unvermeidliche Verderben bringen mögen. Die beste Form ist, wenn sie oben etwas weiter als unten seyn; insonderheit aber kan man sich einige von denen töpffernen Geschirren unten mit einem drey Finger tieffen und breiten Rand machen lassen, daß es das Ansehen hat, als ob das Geschirre in einem flachen Tiegel oder Scherbel stünde, damit man die zarten Gewächse darein setzen, den Rand herum aber mit Wasser anfüllen, und also dieselben vor den schädlichen Ameisen und anderm Ungezieffer beschirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geschirre werden billig nur die besten, zartesten, raresten und schönsten Blumen und Gewächse eingebracht, damit sie so wohl dem hefftigen Regen-Wetter, Sturm-Winden und anderm Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man soll einem ieden Gewächse seine Herberge allein geben, damit sich die Wurtzeln desto besser auszubreiten und zuzusetzen Platz haben; Und wenn auch schon das Geschirre weitläufftig ist, soll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zusammen setzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenschafften das gemeine Aufnehmen und Wachsen verhindern. Alles, was man in die Geschirre von Knoll- und Zwiebelwerck einsetzet, soll nicht alsobald an die Sonne gebracht werden, (sonderlich, wann es einen warmen Herbst hat,) sondern eine Zeitlang an einem schattigten, doch lufftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurzeln, so muß man sie so lang im Schatten lassen, bis sie anfangen herfür zu keimen, alsdenn mögen sie erst der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geschirre, Blumen-Krüge, Blumen-Töpffe, sind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcelain oder Töpffer-Erde schön und künstlich formirte Gefässe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit, allerhand, sowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu stecken, und durch eingegossenes Wasser, welches fleißig mit frischem abgewechselt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pflegt. An einigen Orten werden si[e] Würtz-Töpffe genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, ist eine edle Ar[t] von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupte[r] erwächset, die aus unzählichen kleinen Blüm[lein]gen bestehen, und wenn sie gekocht werden, ei[]nen treflichen angenehmen Geschmack habe[n]. Er wird von Saamen gezogen, welcher ab[er] hiesiger Landen nicht vollkommen zeitig wir[d], und dahero aus warmen Ländern, als aus Ita[]lien, Candia oder Cypern verschrieben werde[n] muß. Denn die vorgegebene Kunst, diese[n] Saamen hier zu zeugen, womit man sich getra[]gen, ist in Leipziger Sammlungen VII St. n. widerleget. Der Cyprische Saamen ist alleze[it] der beste, braunroth, groß und rund von Kö[r]nern, und bekommt schöne, grosse, weisse, vol[l]kommene Blumen; dahingegen die Blume[n] von Italiänischem Saamen, welcher bleic[h] braun, kleinkörnicht und dürr ist, gemeinigli[ch] wie zertheilet, und mit Blättern durchwachs[en] sind, es ist auch dieser letztere nicht so wohl g[e]schmack als jener, und hat dabey diesen Fehle[r], daß er gemeiniglich in heissen Sommern bald den Saamen aufzuschiessen pflegt. Man sä[et] den Saamen im Mertzen, wenn der Mond z[u]nimm[t]

mmt und ein lufftiges Zeichen ist, als im willing oder der Waage, in ein Mist-Beet, ich an eine warme Mauer oder Wand, wo er em Nord-Wind befreyet ist, in das Erdreich, streuet solches mit Rus aus der Feuer-Mauer er den Erd-Flöhen, bedecket die Pflantzen it Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor en Nacht-Frösten, und begiesset sie, wenn es oth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erachsen, so kan man sie, und zwar abermahl n Wachsen des Mondes, wenn derselbe im Zeien der Zwillinge ist, in ein gutes, fettes, feuches und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne at, hinpflantzen, und mit Begiessen abwaren; Sie müssen allezeit zween gute Schuh weit on einander gepflantzet, und wie der weisse ohl behacket werden, so werden sie wohl wachn, und mit der Zeit ihre guten Blumen brinn. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn e ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grossen im Herbst zur Speise verbraucht, so müsn vor Winters die kleinesten im Keller geflantzet werden, damit sie auch zur Vollkomenheit gelangen und zur Speise gebrauchet erden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen u mercken, daß man ihnen, wenn man sie ausebt, genug Erde an der Wurtzel lassen, und enn der Grund im Keller zu trocken, demselen mit gutem verweseten Mist helffen, und ein enig begiessen solle, damit die Wurtzel etwas euchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frün Blumen-Kohl zu bekommen, denselben m Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis achsen; Alsdenn setzen sie diese Pflantzen in n Keller, lassen ihnen Lufft, so viel es seyn n, und pflantzen solche im Frühling wieder den Garten in gute Erde. In und um ürnberg herum, wird der Blumen-Kohl äse-Kohl genennet. Er giebt gar besonders erflüßiges Nutriment, deshalben er auch gar liebt ist, und von dem Koche auf unterschiene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung sselben bestehet in dem Zuputzen, und geschiet also: Man spaltet den Blumen-Kohl, nachm er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, ählet von dem Stengel mit dem Messer alle rte Rinden herunter, schneidet nach der nge, ein Stückgen wie das andere von mittler Grösse, wirfft solche in kaltes Wasser, damit r rohe Geschmack davon gehe, hierauf kan er it einer guten Brühe, oder gebacken, oder ie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender estalt zubereitet werden, als 1) in einer Brühe enselben aufzutragen, wird er nach gedachr Vorbereitung, zuförderst in Saltz-Waser fast gahr gekocht, hernach in ein Casserol gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blühen darüber gestreuet, gewaschene Butter arzu geleget, gute Bouillon darüber gegosn, und auf ein Kohl-Feuer gesetzet, solches sset man so lange durch einander kochen, bis ie Brühe fein dicke wird; Andere lassen die Semmel weg, und thun an stat der gewaschen Butter Krebs-Butter darzu, und lassen n auf dem Feuer paßiren, alsdenn werffen sie Muscaten-Blüthen darein, giessen Rahm, der vorhero abgesotten worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopffen sie ohngefehr drey Eyer-Dottern in einem Töpffgen klar, giessen etwas Rahm vom Blumen-Kohl hinein und quirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den Blumen-Kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein darein ziehet, richten dieses Essen an, besprengen dieses mit etwas Krebs-Butter und gebens auf den Tisch; Noch andere nehmen eine gute Coulis und giessen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semmel darzu thun, oder sie machen ihn mit einer Spargel-Brühe. 2) Zu gebackenem Blumen-Kohl wird, nachdem er vorhero mit Saltz-Wasser gahr gekochet, und alsdenn aus selbigem zum verkühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Klare gemachet: Man schüttet in ein Casserol etwas Mehl, ein wenig schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß-Bier, rühret es wohl unter einander, schlägt zwey gantze Eyer und noch zwey Dottern hinein, saltzet es, schneidet Muscaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmaltz hinzu, und wirfft den Blumen-Kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weise in eine Pfanne heisses Schmaltz, bäcket ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumöl und Eßig wird er vorhero in heissem Wasser gahr gekocht, aus diesem in kaltes Wasser geleget, wenn er nun recht starr, richtet man ihn fein zierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Saltz darüber, giesset Baumöl und Eßig darauf, und setzet auf den Rand einige Häufflein Pfeffer, so ist das Essen fertig.

Blumen-Monat, siehe April, und im Haußhaltungs-Calender am Ende.

Blumen-Töpffe, siehe Blumen-Geschirre.

Blut, ist derjenige rothe Safft, welcher in den Adern eines lebendigen Cörpers umläufft, und in welchem das Leben seinen Sitz hat. Es bestehet dieses aus allerhand Particklen von Saltz, Galle und Fettigkeit; Was aber dessen Zubereitung, Circulation, Transfusion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut Essen zu halten, findet man im Philosophischen Lexico erkläret. Der Natur nach ist es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun schon der Dauung, und daher dem schwachen Magen sehr zuwider; so pfleget man dennoch von einigen Thieren dasselbe zur Speise zu gebrauchen, dergleichen des Hasen und Rehe Schweiß, welches beydes die besondere Eigenschafft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänse- und Schweine-Blut, welches erste insgemein zum Gänse-Schwartz genommen, das letzte aber allezeit zu Würsten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Rinds-Blut nehmen, welches aber höchst schädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet auch

auch das Blut von einem und dem andern Vieh zur heilsamen Artzney: Also soll Ziegen-Gänse- und Enten-Blut vor den Gifft dienen; Bocks-Blut in einer Pfanne über Kohlen gedörret, und in Bedürffniß mit Wein-Eßig eingenommen, hilfft vor das im Leibe durch Verbrechen oder einen unglücklichen Fall sich sammlende und geronnene Geblüt; nicht weniger soll es die Rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse stillen, davon unter dem Wort Bocks-Blut, mehrers zu finden. Bocks-Blut, ebenfalls gedörret, hilfft vor die schwere Noth und alle andere Zufälle.

Blut-Egel, Blut-Igel, oder auch nur schlechthin Egel genannt, ist ein kleiner länglichter Wurm, einem Regen-Wurm nicht unähnlich, der sich in wässerigen und morastigen Orten aufhält, und das Blut aus Menschen und Vieh sauget, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut gesetzet wird, oder aber sich von selbsten anhänget. Er hat vorn an seinem Kopffe ein rundes Loch, wie die Neun-Augen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menschen oder Thieres durchbeißt oder durchbohret. Die besten Blut-Egeln sind Leber-Farb, dünne, rund und haben kleine Köpffe, rothe Bäuche, und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streiffen, und müssen in einem reinen fliessenden Wasser am hellen Mittage gefangen seyn. Vor den schwartzen und haarigten aber, ingleichen vor denen, die grosse Köpffe und blaue Streiffen auf dem Rücken haben, und in morastigen und sumpfigten Wassern gefangen werden, soll man sich hüten, und derselben sich nicht bedienen. Man gebraucht sie an stat der Schröpff-Köpffe, das Blut damit auszuziehen, werden aber nur an solchen Orten gesetzet, wo man mit denen Ventosen oder Laßköpffen nicht hinkommen kan, als an der Nasen, an Fingern, an heimlichen Orten ꝛc. so werden sie auch bey Kindern und schwachen Leuten an stat der Aderlasse gebrauchet. Ehe man einen Blut-Egel ansetzet, muß man solchen vorhero drey bis vier Stunden ohne Wasser lassen, so darff man auch keinen Egel, den man erst gefangen, sogleich aufsetzen, sondern man muß solchen vier und zwantzig Stunden lang in einem klaren frischen Wasser halten, damit er dasjenige, was er im Bauch hat, von sich gebe. Wenn man ihn nun an denjenigen Ort des Leibes, wo er ziehen soll, ansetzen will, so muß man ihn in einem Glase mit reinem Wasser und Zucker reinigen, und denn nicht mit blossen Händen, sondern mit einem weissen reinen Tüchlein angreiffen. Wenn sie sich voll gesoffen, fallen sie von sich selbsten ab, saugen sie aber zu scharff, oder man will sonsten gern ihrer los seyn, so darff man nur ein wenig Asche oder Saltz auf sie streuen, worauf sie sogleich von selbsten abfallen. Sie werden sonsten auch Roß-Egel genennet, weilen ihrer neune ein Pferd sollen tödten können. In dem Hertzogthum Crain hat der Czirnitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine grosse Menge solcher Blut-Igel, welche alsobald Hauffenweise heraus kommen, sich gantz dichte an einem ansetzen und ihn wohl gar zu tode saugen solten, wenn ihnen nemlich diese Worte vorgesungen werden: Pii mene Pjauca! und bekräfftiget solches der Baron Valvasor, in der Beschreibung des gedachten Hertzogthums, daß er es selbst mit Augen angesehen, und ob wohlen viele diese Sache nicht vor natürlich halten wollen, so schreibet doch gedachter Autor mehr dem Wörter-Ton, der sich in dem Wasser austheilet und von diesen Thieren geliebet werden müsse, als etwa denen Wörtern selbst solche Wirckung zu.

Blut-Fincke, welcher auch **Gimpel, Duhm- oder Thum-Pfaffe, Roth-Fincke** und **Roth-Schlegel** genennet wird, ist ein kleiner Vogel, welcher nicht sowohl wegen seines natürlichen Gesangs, (denn solcher ist sehr schlecht und mehr ein verdrüßliches Geschrey als Gesang zu nennen) als seiner schönen Farbe und Geschicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepfiffenen Lieder zeiget, von denen Liebhabern der Vögel ästimiret wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohlschwartzen Kopff, als wenn er eine schwartze Mütze aufgesetzet hätte, und einen schwartzen, dicken und stumpffen Schnabel. Die gantze Brust ist recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe sich bis hinauf zu denen Augen erstrecket, so daß die Backen zu beyden Seiten des Kopffes sowohl roth sind, als die Brust. Wo die Röthe unten am Bauche aufhöret, da fangen hellweisse Federn an, welche sich bis hinunter an den Schwantz erstrecken. Der Schwantz ist, wie oben der Kopff, Kohl schwartz, ohne daß der geringste Spiegel zu sehen. Gleich bey dem Anfang des Halses, fänget sich auch eine feine blaue Farbe an, welche iedoch nicht so scheinend und angenehm ist, als das Blau bey einer Blau-Meise; Diese nimmet den gantzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn iedoch gantz schwartz sind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwantze aufhöret, da fängt sich eine weisse Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn fliegen siehet, eine besondere Zierde giebet. Das Weiblein ist von seinem Männlein gar viel unterschieden, und also sehr kenntbar; Denn den Kohl-schwartzen Kopff hat es zwar so wohl als das Männlein, und wo dieses weiß ist, da findet sich jenes ebenfalls mit weissen Federn bewachsen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, sondern die Brust ist wie die Brust eines Fincken-Weibleins, und zwar noch danckler, nicht anders, als wenn das rothe mit Koth beschmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau seyn soll, ist es Aschen-Farb, und hat an dessen Ende nicht so viel weisses als das Männlein. Der Leibes-Grösse nach giebt es dreyerley Gattungen: Die gröste Gattung, welches die schönste ist, wird an Grösse einer Weindrossel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurtzbeinigt ist, so groß nicht aussiehet. Die andere Gattung wird am Leibe ungefehr einem Emmerling gleich kommen, ob sie schon, weil sie dicklicht gestaltet, grösser als ein Emmerling aussehen: Diese heisset man Hellschreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, da

hingegen die grossen sich nur in gar kaltem Winter sehen lassen. Die dritte Sorte ist die kleinste, so gleich um Michaelis nur vorbey streichet. Diese kleine Gattung ist nicht grösser, als ein Hauß-Sperling. Alle zusammen aber haben schwartze Füsse, und sehen breitbrüstig aus, suchen ihre Nahrung an Vogel-Beeren, Creutz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero sie das gantze Jahr hindurch sehr wenig auf die Erde fallen, vielmehr ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab lesen, und zu solchem Ende, wo nahe am Wald Heyde-Korn, Hirsen und dergleichen gesäet wird, sich auf die Stengel setzen, und die offt noch unzeitigen Korner heraus beissen, im Winter aber, da ihnen dieses alles entgehet, sich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her sich ausstreuen, und sowohl in denen Hecken die Beere, als auf denen Birn-Bäumen die Trag-Knospen zu ihrer Speise aufsuchen. Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern auf jungen Schlägen, welche so dicke stehen, daß man kaum durchkriechen kan, daselbst bauen sie hinein, selten höher als eine Amsel, iedoch zuweilen auch so hoch als eine Drossel, und brauchen zu ihrem Neste ebenfalls, nach Unterschied des Ortes, verschiedene Materialien, gemeiniglich aber sehr zartes Moos und kleine dürre Baum-Reißlein. Ein Blut-Fincke soll selten über vier Junge in seiner Brut-Zeit ausbringen. Sie streichen zwar zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln auf ziemlich starcken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern; wenn ihnen aber der Fraß zuletzt fehlet, so zerschlagen sie sich aus den grossen in kleine Hauffen, um hin und wieder in Gebüschen ihre Nahrung zu suchen. Man fänget sie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein stecket, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein setzet: Denn es ist schwerlich ein Vogel zu finden, der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieser Blut-Fincke. In denen Herbst- und Winter-Monaten fallen sie auf allen Herden ein, wo sie Vogel- oder andere dergleichen Beere finden. Sie sind auch vermittelst eines Kloben auf einer Meisen-Hütten zu bekommen, wenn man an stat der Lock-Meise einen Gimpel oder Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen ausgestopfften solchen Vogel nächst dem Kloben hinstecket, und mit dem Munde lockend das Geschrey der Blut-Fincken nachmachet. Wer dergleichen Vogel zur Lock halten will, mag ihm anfänglich gantzen Hanff geben, nach drey oder vier Wochen aber ihme denselben entziehen, und ihn dafür mit Riebsen oder Rübe-Saat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren versehen, da er denn bey solcher Wartung eine lange Zeit dauren und seine Dienste verrichten wird.

Blut-Igel, siehe **Blut-Egel**.

Blut-Kraut, siehe **Mayer**.

Blut-Nüsse, siehe **Lamperts-Nüsse**.

Blutpissen oder **Harnen**, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, welche von grosser Erhitzung des Sommers, oder im Winter von hefftiger Erkältung, bisweilen auch von schlimmer Weide und dem Gras, darauf noch Mehlthau gestanden, herrühret. Darwider ist kein besseres Mittel, als daß man sie weder Wasser noch anderes Geträncke trincken lasse, sondern ihnen Butter-Milch und ihr eigenes Wasser dafür gebe; hernach nehme man sechs Loth Hirsen, auch so viel Hanff-Körner gepülvert in zwey Maaß weissen Wein, thue darzu zwey Loth Theriac, koche es zusammen ab, und giesse die Brühe davon dem aufgestossenen Vieh ein, so wird das Ubel sich bald verlieren. Oder man reibe Blut-Stein gar klein, mische es mit Eßig, und giesse es laulicht dem Vieh ein. Wann die Pferde diesen Zufall haben, so heisset man es **Blutstallen**. Dieses zu vertreiben, nehme man Liebstöckel und Rauten, drucke den Safft daraus, thue Wein und Eßig daran, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag; hiernächst lasse man ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten zwey oder aufs höchste dreymahl schlagen, so wird der Gaul wieder gesund. Oder nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen gekommen, leget sie in eine Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glühen, darnach thut die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff an den Leib gehen möge; das thut alle Tage drey oder viermahl, so wird es vergehen. Als ein probates Mittel wird auch gerühmet: Wann man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset, denselben ins Wasser in einem Säcklein hänget, dieses ausdrucket, und dem Roß davon zu trincken giebet. Siehe **Harn-Mängel**.

Blut-Stein, ist ein Stein, der in verschiedenen Ländern, und unter andern sonderlich in hiesigen Landen, Böhmen und Schlesien gefunden wird, seine Farbe ist dunkel oder gantz schwartz-roth, Purpur-färbig und Eisen-färbig, daher er auch mehr, als davon, daß er das Blut stillen soll, den Nahmen bekommen haben mag. Er hat einige Eigenschafft des Magnets, wird durch die Kunst nachgemachet und verfälschet. Des wahren und sonderlich schwartz-rothen bedienen sich die Goldschmiede zum Polieren der Edelgesteine, und ist seine Krafft, daß er kühlet, trocknet und zusammen ziehet. Siehe Valentini Mus. Museor. lib. I. c. 17. §. 5.

Blut-Wurst, siehe **Wurst**.

Blut-Wurtz, siehe **Tormentill**.

Blut-Zehend, sonst auch lebendiger Zehend oder Vieh-Zehend genannt, wird von Kälbern, Ziegen, Lämmern, Hünern und dergleichen, auch von Milch, Käs und Wolle gegeben; gehöret mit unter die kleinen Zehenden.

Boborellen, siehe **Juden-Kirschen**.

Bock, ist der Nahme, so bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygeleget wird, als der Rehe-Bock, Schaaf-Bock, siehe Widder, und Ziegen-Bock, wiewohl insgemein unter diesem Wort, wenn es ohne Zusatz gefunden, der Mann von der Ziege verstanden wird, und dieser ist entweder ein gantzer oder Ziegen-Bock, oder ein verschnittener Bock. Ein Ziegen-Bock, welcher zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen grossen Leib, vollkommenen, feisten und dicken Hals, grosse zottichte Ohren, grosse dicke Schenckel, einen kleinen Kopff, einen ansehnlichen Bart, schwartze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die schwartz-färbigen sind von weit bessern Kräfften als die weiß-färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das sechste Jahr, nach welcher Zeit er, wegen allzusehr erschöpffter Kräffte, wenig ersprießliche Dienste mehr leisten kan. Zu einem Bock pfleget man funffzehen Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbigten Böcke für besser halten, als die gehörnten, weil jene nicht so stößig und ungestüm seyn, als diese. Man hält sie auch um eben dieser Ursache willen so wohl, als weil sie mit ihrem unleidlichen Gestanck die Ratzen und Mäuse vertreiben sollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verschnittener Bock ist derjenige, welcher entweder als ein junges Böcklein noch an der Milch verschnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geschlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu versehen oder zu bestreiten mächtig ist, von der Zucht hinweg genommen wird, und sodenn erst schneidet. Das Fleisch der ungeschnittenen Böcke ist nicht viel werth, wer aber ja dergleichen schlachten will, der thue solches zur Zeit der Erndte, da sie nicht so starck als sonsten zu riechen pflegen, doch sind die Häute der ungeschnittenen Böcke in grösserm Werth, als der verschnittenen, und werden solche entweder roh verkaufft, oder zum Weißgerber gethan, gahr gemacht, und zur Kleidung, als Hosen, Wammes, Colleten, Handschuhen und andern gebrauchet. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemachet. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben sie solche mit denen Ziegen gemein, als worauf man sich dieserwegen beziehet.

Bock oder Bock-Pfeiffe, heisset man auch ein gewisses Musicalisches Instrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Instrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleichet, als da ist der Eiß-Bock, Feuer-Bock, Holtz-Bock.

Böckel, ist das Saltz-Wasser und Lacke, oder auch eine besonders zubereitete Wässerung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch sich frisch und wohlschmeckend eine geraume Zeit beybehalten lässet. Diese entstehet entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl eingesaltzen, und mit starckem Gewichte beschweret wird, daß es feste presse und das Saltz desto eher zerfliesse; oder sie wird, wenn di[e] Lacke wegen Sparsamkeit des Saltzes an de[m] Fleische zu wenig seyn wolte, von Saltz, e[t]was Salpeter und fliessendem, wie auch kl[a]rem Brunnen-Wasser zubereitet, und we[il] das meiste auf gnugsames Maaß des Saltze[s] und Salpeters ankommet, so pfleget man au[s] folgenden zu erkennen, ob die Lacke starck ge[]nug sey, wenn in selbiger ein frisches Hüne[r-]Ey oben schwimmet, auch streuet man etwa[s] Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter da[r]ein, um das Fleisch dadurch schmackhaffte[r] zu machen. Wenn die Böckel, so eine lang[e] Zeit über dem Fleisch gestanden, zuweilen wa[s] roth und blutig werden will, kan man sie ko[]chen und abschäumen, und wenn solche kalt wieder auf das Fleisch giessen.

Böckel-Fleisch, heisset überhaupt alles i[n] Saltz und etwas Salpeter eingelegte roh[e] Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auc[h] Wildpret, welches entweder nach und nac[h] aus der Beitze verspeiset, oder nach wenige[r] Zeit da heraus genommen und im Rauch auf[]gehangen wird, von welchem letzten siehe Räu[]chern: insonderheit aber wird darunter, wei[l] zwischen dem eingesaltzenen und dem Böckel[-]Fleisch ein mercklicher Unterscheid, das nac[h] erster Absicht eingelegte Rind- oder Ochsen[-]Fleisch verstanden, dessen Zubereitung folgen[]der Gestalt geschiehet: Nachdem man ein gu[]tes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß, darein ein halber bis gantzer Centner Fleisch ge[]het, zur Hand geschaffet, und sonderlich da[s] letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heissem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rindfleisch, das keine Knochen haben muß, auch nicht vom Hals genommen seyn darff, zu feinen und nach eines jeden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein jedes davon ins besondere starck mit Saltz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander geleget, daß die grösten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; hierbey pflegt man gemeiniglich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu rechnen. Oder man leget, wenn Gefässe und Fleisch, wie erst beschrieben, mit Saltz als[o] bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben, auf diese eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch, und also wechsels-weise continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beschluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zugespün[]det, und auch wohl die Böden mit Pech a[n] allen Seiten vergossen, daß keine Brühe da[]von lauffen könne, 2) an einen kühlen Or[t] gesetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, un[d] jedes mal abwechselnd das unterste zu oberst ge[]stellet

stellet; welches letzte wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursachet einen solchen Gestanck, daß das Fleisch, ob es gleich schon roth und harte ist, dennoch stinckend, und zum Essen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleisches von Weibs-Personen vorgenommen wird, soll es alsdenn geschehen, da sie von ihrer Monats-Zeit frey seyn, weil die Erfahrung erwiesen, daß, wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleisch handthieret, dieses alsdenn umgeschlagen und verdorben. Weil auch das Fleisch, wie oben schon erwehnt, beständig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, so wird der Deckel des Fasses, woraus man nunmehro ein Stücke nach dem andern verspeiset, immerzu beschweret, daß die Lacke über dem Fleische stehe, wie denn in eben dieser Absicht besondere Fäßgen darzu verfertiget werden, daran der Deckel über alle passend sich auf und nieder schrauben lässet, siehe Fleisch-Fäßgen. Wie dergleichen Fleisch zu räuchern, ist unter diesem Worte zu finden.

Böckling, Bickling, oder Böckelhering, ist ein in der Luft getrockneter und geräucherter Hering, welcher gemeiniglich roh gegessen, oder gebraten, oder in Eyerkuchen gebacken wird. Die Holländer pflegen diejenigen Heringe, so sie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieselben einzusaltzen und in den Rauch zu hängen, auch selbige hernach in gewisse Fässer oder in Stroh einzupacken und zu verführen. Jene heissen Tonnen-Böcklinge, und sind gar hart gesaltzen; diese aber, so etwas besser und süsser sind, werden Stroh-Böcklinge genennet; und sollen in einem Stroh achthundert zu finden seyn. Die Böcklinge sind krancken und zarten Leuten nicht dienlich, denn sie erfordern einen guten Magen, dahero sie denen Leuten am besten bekommen, die tapfer arbeiten. Zu diesem Ende sind sie in einer Haushaltung sehr nützlich, weil sie theils rohe gegessen, theils in Eyerkuchen gebacken, oder auch gebraten werden können. In diesem letzten Fall schneidet man sie auf den Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in eine Schüssel, giesset, wenn sie allzudürre seyn, Bier oder Cofent darauf; wenn sie nun dergestalt eine Weile gelegen, nimmt man sie heraus, beschmieret sie dicke mit Schmaltz, oder recht ausgewaschener Butter, leget sie auf den Rost, und lässet sie gantz gemach über Kohlen braten, wenn sie mit der Butter wohl durchzogen, werden sie entweder gleich also aufgetragen, oder man giesset vorhero noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, ist die siebende Arbeit, so der Winzer im Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stabeln vorzunehmen hat, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und so denn mit einem kleinen Wiedgen angehefftet werden; der Pfahl soll viertehalb, oder drey und drey Viertel, oder wer solche nicht so lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang seyn. Diese Arbeit soll absonderlich bey gutem und bequemen Wetter geschehen, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürre, sondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und also feucht ist, damit früh von fünffen an, bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längste böge, ehe die Sonne allzuhoch kommt, und die Böge sprode macht; denn wenn es um Mittag warm ist, gehen selbige mehrentheils entzwey, oder zerknirschen, wordurch die Weinstöcke sich sehr ausweinen. Was eine künftige Böge genennet werde, ist unter dem Wort: Schnitt in Weinbergen zu finden.

Böhmlein oder Böhmerlein, siehe Seidenschwantz.

Börnstein, siehe Agtstein.

Bocken, (die Ziege bockt) sagt man, wenn die Ziege aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bock läuft aufs Blat, siehe Aufs Blat laufen.

Bocksbart, Gauchbart, Haber-Milch, ist ein Kraut, welches seinen Nahmen von der haarichten Gestalt seiner Blumen bekommen, und dessen dreyerley Arten gefunden werden. Das erste Geschlecht hat einen geringen, doch langen, runden und glatten Stengel, fast zweyer Ellen hoch, mit etlichen Gleichen oder Gliedern abgetheilt. Seine Blätter sind den zahmen Saffran- oder Knoblauchskraut-Blättern ähnlich, doch etwas länger und breiter als jene, und werden bisweilen kraus, bisweilen glatt gefunden. Oben an den Stengeln erscheinen grosse gefüllte Blumen, mit bleichgelben zerkerbten Blätlein, welche Sternweis beysammen gesetzet sind, fast wie am Alant, die sich den gantzen Tag gegen der Sonnen wenden, am Abend sich zuschliessen, zu früh aber, wenn der Himmel nicht gewölcket ist, mit der Sonnen Aufgang sich auch wieder aufthun, daraus endlich haarichte Knöpfe werden, wie an den Pfaffen-Röhrlein, iedoch viel grösser; auf deren Spitzen ein schwartzer Saamen stehet, der mit seiner Wolle verfleucht. Das gantze Gewächs ist voller Milch, und hat eine lange, runde und Fingers-dicke süsse Wurtzel. Das andere Geschlecht ist dem ersten fast gleich; ausser daß es Purpur-braune Blumen trägt, welche iedoch nicht also ausgefüllet, auch nicht so breit sind, als die ersten. Aus diesen braunen Blumen werden bisweilen grosse Knöpfe, darinnen viel schwartzer Staub verschlossen, welches der Brand ist, und zu Zeiten, iedoch nicht so oft, auch am gelben Bocksbart gefunden wird. Die Wurtzel ist lang und oft zweyer Finger dicke. Das dritte Geschlecht wird kleiner Morgen-Stern genannt, dieweil es kleinere Blätter hat, als das vorige, den Blättern der wilden weissen Stein-Negelein fast gleich, schmal und spitzig. Die Wurtzel ist denen vorigen gleich, oben mit vielen haarigen

Fasern

Fasern dichte besetzet, aus welchen runde dünne Stengel herfür kommen, an deren Gipfel runde schuppichte Knöpflein wachsen, gleichwie an den Korn-Blumen: Wenn sich dieselben aufthun, so kommen die weissen Blümlein herfür, dem andern Bocksbarts-Geschlecht etwas gleich, ausser daß sie länger und spitziger sind, gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachsen von sich selbst an feuchten und ungebaueten Orten; der gelbe wächset bey uns allenthalben in den Gärten und auf den Wiesen. Der mit braunen Blättern aber wird bey uns in den Gärten gepflanzet; und die mit weissen Blumen werden auf den hohen Gebirgen gefunden, blühen im Junio und Julio. Das obbeschriebene andere Geschlecht, nemlich der in den Gärten gepflantzte Bocksbart mit Purpur-farbenen Blumen, ist eine von den guten, sowohl zur Speise als zur Artzney dienlichen Wurtzeln, und muß im ersten Frühling in ein gut, tief umgegrabenes und mürbes Land gesäet werden; etliche pflegen ihn erst im Majo zu säen, weil er sodenn nicht so häufig und bald in die Blüthe schosset: Denn die Wurtzeln, so man zum Essen brauchen will, muß man eher ausgraben, ehe denn er in den Saamen schiesset, sonst wird sie härter und holtzigter. Was man aber im Frühling davon essen will, muß man um Jacobi im abnehmenden Monden säen. Sie müssen fleißig gejätet, und wo sie zu dicke stehen, überzogen werden. Wenn sie Blumen bekommen, so macht man ein Geländer von Latten um die Beete, daß sie der Wind nicht umwerffe, und den Saamen verstreue; diesen muß man, weil er bald ausreisset, behutsam abnehmen, und in einen Topf abbeuteln, ehe er beregnet wird. Die grossen Wurzeln werden in den Küchen verbraucht, überbrüht, die schwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Salat, oder an stat der Petersilien-Wurtzeln an Fisch und Fleisch geleget, und mit gesotten auf die Tafel gegeben. Wo er einmal hinkommt, da ist er nicht leicht wieder zu vertreiben. Die Wurtzel dienet sonderlich zu den Gebrechen der Brust, Lungen, Leber und Nieren, wider den Husten, schweren Athem, Schwind- und Lungensucht, Seiten-Stechen.

Bocks-Blut, oder das getrocknete Blut von einem Bocke soll billig in der Haus-Apotheke eines Landmannes gefunden werden, damit er seinem Gesinde, Tagelöhnern, oder andern armen Leuten und Nachbarn, die sich durch gewaltsames Heben, Fallen, Stossen, oder in andere Wege innerlich beschädiget, mit an die Hand gehen könne, denn es zertheilet das verstockte Geblüte, ist ein treffliches Mittel wider das Seiten-Stechen, Gifft und schwere Noth; treibet auch, wenn mans mit Wein-Essig einnimmt, den Harn gewaltig aus. Der Bock, von welchem man das Blut auffangen will, soll gesund und über drey oder vier Jahr nicht alt, mithin also noch bey guten Kräfften seyn: diesen soll man zu Anfang des Sommers bey den Hörnern aufhängen, und die Hinter-Füsse mit den Hörnern zusammen binden, folglich demselben die Geilen ausschneiden, und ihn also verbluten lassen. Das Blut muß ma[n] fleißig auffangen, und behörig dörren, da e[s] denn so hart, wie Glas, und so schwartz al[s] Pech wird. Wenn der Bock völlig ausgeblu[tet] tet, kan man denselben vollends schlachten. Hat man den Bock vorhero viertzig Tage lan[g] mit Mauer-Rauten oder andern Stein-tre[i]benden Kräutern gefüttert, so soll dessen Blu[t] wider den Stein und dessen Schmertzen gut[e] Dienste thun: Wenn er zumal solche Zeit übe[r] mit weissem Weine geträncket worden.

Bocks-Bohne, siehe Biber-Klee.

Bocks-Dorn, ist ein Stauden-Gewächs, so breite holtzigte Wurtzeln hat, welche klein[e] niedere Zweige treiben, mit kleinen Blättern, zwischen denen noch kleinere weisse Stachel folgen, die kaum vor den Blättern gesehe[n] werden. Wenn man in die Wurtzel schneide[t], gehet ein Safft daheraus, der, wenn er gerin[n]et, gantz weiß, durchsichtig und leichte gleic[h] einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immassen es de[n] Schweiß befördert, sonderlich aber vor Huste[n] zuträglich, theils auch zu Pflastern gebrauch[t] wird, da es die Schmertzen stillet, und entzün[]dete flüßige Augen heilet.

Bocks-Horn, Fenugrec, Griechisch Heu ist ein ausländisches Sommer-Gewächse, wel[]ches die Winter-Kälte bey uns nicht wohl ver[]tragen kan. Es sind dessen zweyerley Geschlech[]te, das zahme und das wilde. Das zahme welches durch den Saamen in den Gärten auf[]gezogen wird, hat einen zarten, runden, bräun[]lichten und holen, mit vielen Neben-Zweigen versehenen Stengel, welcher etwan zwey Elle[n] hoch, und mit vielen zerkerbten Kleeblättern besetzet ist. Die Blümlein sind bleich-weiß aus denselbigen wachsen lange, spitzige, etwa[s] krumme, mit einem starckriechenden viereckigte[n] gelben Saamen angefüllte Schoten, dere[n] zwey neben einander allezeit ein Bocks-Gehör[]ne vorstellen, dahero auch dieses Gewächse sei[]nen Nahmen bekommen. Die Wurtzel ist lang gelb und zaserich. Es will ein fettes Erdreich und einen gegen Aufgang der Sonnen liegen[]den Platz haben, auch alljährlich im Frühlin[g] gesäet seyn, da es denn im Junio und Juli blühet, und im August-Monat den Saame[n] zur Zeitigung bringet. Das wilde Bocks-Horn ist kleiner als das vorige, und der Ste[n]gel bisweilen drey quer Hände hoch; die Blä[t]ter stehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beysammen, zwische[n] denen es seine krummen Blumen an dem gan[]zen Stengel träget, die Schoten sind auch kü[r]zer, iedoch breiter. Der Saamen ist kleine[r] und die Wurtzel lang, holtzigt und schoßreich. Das zahme Bocks-Horn ist ein Stücke, wel[]ches unter die mehresten Pferd-Artzneyen m[it] genommen, und dahero mehrentheils gebau[et] wird, doch hat es auch in gewissen menschliche[n] Kranckheiten und Zufällen, sowohl innerlic[h] als auch und zwar mehrentheils äusserlich se[i]nen besondern Nutzen.

Bocks-Hörner, ist eine Art der Haacke[n] oder Thüren-Bänder, welche wegen ihr[er] Form diese Benennung erhalten, indem [s]

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet sind, davon oben bereits unter dem Worte Bänder ein Entwurf gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschafft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe Erdboden.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebälcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschliessung seines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn-Boden, Haber-Boden, Gersten-Boden, Maltz-Boden, Heu-Boden, Grummet-Boden, Heckerlings-Boden ꝛc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter iedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Fasses, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch Boden genennet.

Boden-Bret, ist ein starckes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vörder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Unterlage.

Boden-Riß, Schrimpff, Fruchtschrumpf, Einmaaß, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, sowohl durch desselben Eintrocknung als Wegmessung, ereignet, und von denen Wirthschaffts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrschafften gemeiniglich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weizen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pfleget, diejenige Lage genennet, welche zu allernächst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Pansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgestellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepanset, damit die Körner, ehe sie ausgedroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe Mühlstein.

Bofist, Pofist, Bubenfist, ingl. Wolffsfurtz, ist ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichsam als beräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre ist, zu einem ungemein subtilen, stinckenden, braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwantz gestutzt worden, aufzulegen. Er wächset gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fusse umstößt, einen flüchtigen Staub von sich, welcher zwar denen Augen höchst schädlich ist, hingegen aber alten fliessenden Schäden desto heilsamer fället, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in seinen Theilen fortgehet, sondern iedesmahl ein ausgeschnittenes Stück eines Zirckels vorstellet. Es bekommt dieser nach den Umständen, darinnen er sich befindet, und nach Beschaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterschiedene Beynahmen, als Regen-Bogen, Schwibbogen, Bogen-Lauben, Bogenstellungen, Bogen-Zirckel; so heißt er auch ein voller, gedruckter und Creutz-Bogen, von welchem an seinem Orte in dem Mathematischen Lexico weitläufftiger gehandelt wird; so pfleget man auch iezuweilen nach gewissen Bogen-Mustern Krausen, Manchetten, Halstücher, Schürtzen, mancherley Bordirungen u. s. f. zu nähen oder gar an den Seiten auszuschneiden, und nach Gefallen einzufassen. Insonderheit führet diesen Nahmen derjenige krumgespannete Theil an den Instrumenten und Machinen, dadurch ein Pfeil, Poltzen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewissen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieser Wissenschafft geübet, und mit dergleichen Rüstungen wohl umzugehen wissen, Bogen-Schützen genennet werden. Weil auch ein Blat Papier sich eher nach Gefallen biegen lässet, als ein fest auf einander gepreßtes Buch, so hat man vermuthlich daher Gelegenheit genommen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papieres eben also zu nennen.

Bohlen-Holtz, heisset eine Art Bauholtz, aus welchem allerley Bohlen, das sind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücken Holtz, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden. Bohlen sind demnach

starcke

starcke einige mahl getrennete Stämme Holtz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der höltzernen Gebäude inwendig verkleidet oder gedobelt, ja wohl gar gantze Wohnungen in den Holtz-reichen Orten davon zusammen gesetzet worden. Die schwachen Sorten gebrauchet man zu allerley Böden, nicht weniger zu Treppen-Stuffen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfosten.

Bohnen, sind eine Art Hülsen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Gestalt, Farbe, Grösse und Geschmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterschieden sind. Insgemein werden sie in Garten- und Feld- oder Feig Bohnen eingetheilet. Die Garten-Bohnen sind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faselen, Phaselen oder Phaseolen genennet werden. Unter denen eigentlich so genannten Garten-Bohnen werden die grossen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachsen auf einem langen Stengel in grossen langen Hülsen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weissen, zum Theil Purpur-braunen, mit schwartzen Mählern besprengten, und wie ein Hühner-Kamm formirten Blumen folgen. Die Wurtzeln sind schlecht, holtzicht und zaserícht. So bald die Erde im Frühling sich öffnet, kan man die grossen Bohnen in wachsendem Lichte und lufftigen Zeichen in ein mittelmäßiges lockeres Erdreich pflantzen, wo sie die Sonne und Lufft haben konnen, sie müssen allemahl einer Spanne weit von einander gepflantzet werden, worzu man denn gemeiniglich einen eigenen Bohnen-Pflantzer nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, so werden die Stengel fein groß, und haben bessere Lufft zu wachsen, sie tragen auch desto grössere und vollkommenere Früchte. Man kan auch ihrer zu unterschiedenen mahlen pflantzen, so wird man den gantzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn sie noch gantz jung und ohne Körner sind, so schneidet man sie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Fasen erst abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet sie in Wasser ab, und giesset dasselbe hernach davon, thut alsdenn Fleisch-Brühe, gesaltzene Butter, Pfeffer und Petersilien-Kraut daran, läßt es durchkochen, so ist es ein gar gutes und gesundes Essen. Wolte man sie säuerlich machen, werden sie, wie nur beschrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaschene Butter daran gethan, nebst Muscaten-Blüthen und ein wenig gantzer Ingber. Endlich schläget man 3 Eyer-Dottern in etwas Eßig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, giesset etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beständig, daß es nicht zusammen lauffe, richtet es über die Bohnen an, und besprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlassener Butter. Man kan sie auch mit Eßig, Fenchel, langem Pfeffer und Saltz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, sie werden aber auf folgende Weise eingeleget: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angesetzet, ziehet die Aedrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus und wenn sie trocken, werden sie ordentlich im Fäßgen über einander geschlichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Saltz darunter gestreuet; wenn nun das Fäßgen dergestalt gefüllet, wird es zugeschlagen, und durch das Loch, so oben in dem Boden seyn muß vermittelst eines Trichters Eßig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapffen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgestürtzet. Oder es lassen sich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragout von Schöps Kalbs Lamm- oder anderm Fleisch auch Schweinen-Wildpret davon machen welches aber von den Kernen und Bohnen selbst ohne die Schalen zu verstehen, da sie wie grosse Erbsen ausgehülset im Wasser einen kleinen Sud thun, damit sie schön grün seyn und die weisse Haut leicht fahren lassen mögen, und endlich, wie kurtz vorhero beschrieben, in Eßig und Gewürtz eingeleget werden müssen. So können auch gedachte Bohnen indem man sie weich kochet, wie Erbsen durch einen Durchschlag gestrichen, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man schälet nur, wenn sie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft sie alsdenn nebst einem Stücke Butter in einen Tiegel, und lässet sie ein wenig rösten. Endlich wird gute Fleisch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn solche Brühe etwas dick eingekochet, das Essen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Niere ähnlich siehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faselen oder Faseolen, Phaseoli, sind eine kleine Bohnen-Art deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptische, kleine Welsche, kleine und grosse Garten-Faseolen. Diese letzten, so man auch Türckische, ingleichen Stein- oder Schminck-Bohnen nennet, sind bey uns die bekanntesten, und sehr angenehm zu essen. Sie werden, wie bereits ausführlich beschrieben, entweder frisch weg verspeiset, oder auch getrocknet, worzu aber nicht die weissen, sondern die zärtesten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uiberzug haben genommen werden sollen, oder auch wie Gurken eingemacht; und sind wieder dreyerley Art, nemlich die grossen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachsen alle bis auf die letzte Art hoch über sich, haben zarte Stengel, und winden sich rings um die Stangen so darzu gesteckt sind, wie der Hopffen. Die Blätter sind den Epheu-Blättern ähnlich doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweis, als ein Kleeblat, an einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth sind, und zarte Stiele haben, wachsen lange Schoten, in welche

D

die Körner oder Bohnen stecken, deren etliche roth, etliche Leibfarb, mit schwartzen Flecken besprengt, etliche Leberfarb, gleichfalls besprengt, etliche schneeweiß, welche vor die besten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb ꝛc. Diese Türckische Bohnen, oder auch alle Faseolen nun wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben sie ein gutes, mittelmäßiges, luckeres Erdreich, und einen Sonnenreichen lufftigen Ort, und müssen um die Hälffte des Aprils im wachsenden Monden, da keine Kälte mehr zu besorgen ist, weil sie dieselbe gar nicht leiden können, gepflantzet werden. Wenn sie in etwas erwachsen, so muß man lange Stangen oder Ruthen dazu stecken, um welche sie sich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflantzet werden, worzu denn ein eigner darzu gemachter Bohnen-Pflantzer gebrauchet wird. Man kan auf ein fünf Schuh breites Beete drey Reihen pflantzen, und weil sie niedrig an der Erde bleiben, brauchen sie keines Stängelns. Diese letztern sind besser dürr, als grün zu essen, und hält sich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch offt nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. Feig-Bohnen sind dreyerley Gattung mit weisser, blauer und gelber Blüthe. Die Feig-Bohnen mit weisser Blüthe, so auch von einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pfleget man zum Futter vors Vieh zu säen. Der Stengel dieses Gewächses wird zwey Fuß hoch, und drüber, ist mittelmäßig dicke, rund, und wächset gerade in die Höhe, um denselben herum stehen die Blätter, welche oben Meer-grün, unten aber weißlicht und wellicht aussehen, und die Gestalt einer offenen und ausgespreitzten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äussersten Theilen des Haupt-Stengels und seiner Zweige hervor kommen, sind weiß und ohne Geruch, denen, wenn sie abgefallen, die in langen und platten Schoten bestehende Früchte folgen, in deren jeglicher fünff bis sechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen stecken. Sie haben harte, weisse Wurzeln, welche untergepflüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man säet sie im Frühjahr mit andern Hülsen-Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, besonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher sonsten weder Haber noch Gerste trägt, oder zu geil ist, und worauf das Getraide zu starck ins Stroh wächset. Sie bedürffen keiner sonderlichen Wartung und Ausgrasung, indem sie wenig oder gar kein Unkraut neben sich wachsen lassen, sondern vielmehr dasselbige ausrotten, und das Ungezieffer vertreiben. Man muß sie nicht überreiff werden lassen, sonsten lauffen sie aus, so darff man sie auch, wenn sie geschnitten, nicht so gleich einführen, sondern müssen noch acht bis vierzehen Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheune auf einander verschimmeln, daß weder Frucht noch Stroh ausser zum Miste zu gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil sie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen sehr schädlichen Würmern verhütet werden. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, und an die Wurtzeln der Obst-Bäume geleget, machet sie frisch, und vertreibet alles Unkraut und Ungezieffer davon. Das Wasser, so daraus gebrannt wird, treibet den Urin, und mit selbigem den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Wasch-Wasser zum Angesichte. Dasjenige Wasser aber, darinnen die Bohnen gekocht werden, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sie öffters damit anfeuchtet. Die Bohnen geschroten und gekocht, geben den Ochsen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Mast-Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in grosser Theurung von armen Leuten mit zum Brodte genommen, sonsten aber zu allerhand Pflastern und Umschlägen gebrauchet. Die Feig-Bohnen mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch sind, diese aber lieblich wie Violen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er sehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn stecket, eingeweichet werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, schwartz oder bunt gebeitzten, wie auch anderm guten Pfund-Holtz ausgeleget und fourniret ist, dergleichen grosse Köthen, Schräncke, Schreib-Tische, Servietten-Pressen, Thresor, Tisch- und Fuß-Gestelle u. a. m. mit besondern darzu bestimmten Lappen überfahren, poliret und glatt gemachet wird, so, daß ein solches neu-gebohntes Stücke wie die schönste Schale einer reiffen Bohne spiegelt. Es werden aber hierzu von rechtswegen viererley Lappen gebrauchet, als ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub aufs reineste abwischet, daß er sich in dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs mische; auf diesen folget der Wachs- oder eigentlich sogenannte Bohn-Lappen, mit welchem man sodenn dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfähret, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibet, welcher Lappen folgender Gestalt zugerichtet werden kan: Man schneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckig Tuch, ohngefehr drey Viertel Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel so viel des feinsten Wachses, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um sich davon recht vollziehen zu können, giesset unter dieses Wachs ein wenig rein Baumöl, rühret es wohl durch einander, und legt den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit diesem warmen Wachs sich durchziehe, und nicht etwa an einer Seite vielfach zu liegen komme, endlich wird er mit einem spitzigen Holtz heraus genommen, und wenn er kalt, aufs reineste aufgehaben. Wenn nun mit diesem eines von gedachten Stücken über-

überfahren, und gleichsam gewichset worden, folget der dritte Lappe, so aus dickem festen wollenen Tuch bestehet, mit welchem auf das stärckste und derbste, iedoch allezeit dem Strich nach die Sache gerieben wird, bis sie einen Glantz bekommt, da denn zuletzt mit noch einem weissen leinen Lappen dieses Stücke zu überfahren und also poliret zu einer Zierde hinzustellen. Alles dieses Bohn-Zeug darf keine Nath bekommen, auch soll es in einer Schachtel oder anderm Behältniß vor Staub, am allermeisten aber vor Sand und dergleichen wohl verwahret werden, weil sonsten Risse in das gebohnte geschärffet werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht wiederum heraus zu bringen seyn.

Bohnen-Baum, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, welches bey uns über Winter eingesetzet, und vor der Kälte verwahret werden muß. Es ist zweyerley Art: Die erste kan durch Fleiß des Gärtners zu dem Ansehen eines Baumes kommen, hat gelbschwartze Rinden und ein bleiches Holtz; Die Blätter sind drey und drey zusammen gesetzt, oben grün und unten grau, länglicht und zugespitzt, dabey aber eines widerwärtigen, übeln und stinckenden Geruchs. Die andere Art stincket nicht, hat etwas breitere und rundere Blätter, und ein so hartes Holtz, daß auch das schärffste Eisen daran stumpff wird. Das Holtz ist auswendig gelblicht, inwendig im Marck aber schwartz, wie das Franzosen-Holtz. Beyde Arten blühen im Majo und Junio, tragen goldgelbe Blumen: nach diesen folgen Schötlein, welche in der Länge einem Finger, in der Breite aber einem Daumen gleichen, und worinnen gemeiniglich vier Bohnen liegen, die erstlich weiß sind, alsdenn purpurfärbig und letztlich schwartzblau werden. Die Vermehrung geschiehet durch den Saamen, oder auch durch die Neben-Schößlein, welche nur schlechterdings von der Wurtzel abgesondert werden dörffen. Der Saamen erwecket ein starckes Würgen und Brechen, dahero er zu meiden; Der aus der Wurtzel gepreßte Safft zertheilet, vertreibet und zeitiget; Die zerstossene Blätter aufgeleget, legen die Geschwulst, und das Holtz wird wegen seiner Schwärtze bisweilen für Eben-Holtz verkaufft.

Bohrer, Neber, ist ein eisernes, vornen an der Spitze wohl verstähltes Instrument, womit man Löcher in und durch das Holtz bohren kan. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von unterschiedlicher Gattung, Gestalt und Grösse, siehe Natur-Lexicon, und werden deren nicht nur von vielen Handwercks-Leuten, als Tischern, Böttgern, Wagnern, Zimmerleuten und andern, sondern auch in Haushaltungen verschiedene Gattungen gebraucht, als Hahnen-Zapffen- und Anstech-Bohrer zu denen Wein- und Bier-Fässern; Schlauch-Bohrer oder Schlauch-Neber, den Wein vermittelst derselben aus den Fässern durch die Schläuche zu ziehen; Dörr-Neber, die Spünde damit in die Fässer zu bohren: Allerhand ander kleine Hand-Bohrer, Hohl-Bohrer, Dra Bohrer und dergleichen, welche in eine Haushaltung gantz unentbehrlich sind. Di gar langen Bohrer pflegt man zu Ausbohrun derer Wasser- und Brunnen-Röhren zu gebrauchen. Die Güte dieses Werckzeuges bestehet darinnen, daß es seine rechte Härt habe, denn wenn es allzusehr gehärtet, brich und springet es bald wie Glas, ist es abe zu weich, thut es sich gleich biegen, wenn e durch öffters Umdrehen und Bohren erhitz wird.

Bohr-Mühlen, sind zu bequemer Ausbohrung derer Flinten- Wasser- und Brunnen-Röhren, entweder besonders gebaut oder aber bey andern Wercken angebracht Mühlen, welche sowohl am Wasser angelegt, oder auch wie Hand-Mühlen zugerichtet werden können. Besser aber und mi weit grösserm Vortheil bringt man sie a das Wasser, und macht an die Welle de Wasser-Rads ein Kamm-Rad, welches vie oder wenig Kämme bekömmt, nachdem e geschwind oder langsam gehen und treibe solle. Das Kamm-Rad aber greifft mit seinem Kamm, in einen nächst daran befindlichen Trillis oder Getriebe ein, und drehet also den mitten in demselben befestigter Bohrer mit herum. Der Bohrer wird mi einer Dreh-Docken eingeschlossen, und di Bäume, die man zu Röhren oder Pompe durchbohren soll, liegen auf einer Nuth-Rahme eingepflocket und befestiget, iedoch daß man dieselbe hoch und niedrig stellen und auch gegen den Bohrer nachdrucken möge welches entweder eine Person werckstellig machen kan, oder es lässet sich auch durch Gewichte zu wege bringen, wovon C. L. Sturms Mühlen-Bau-Kunst, und zwar Tab. XXXVII nachzulesen.

Bollen, werden von einigen die Augen a den Bäumen und Weinstöcken genennet Siehe Augen.

Bollen, heisset man auch die Knoten an Flachse. Siehe Flachs.

Bollen abstreiffen, suche **Rüffeln.**

Bollenbeisser, siehe **Bärenbeisser.**

Bologneser-Hündlein, ist eine Art kleiner zottlicher Schoß-Hündlein vors Frauenzimmer und zuerst aus Italien von Bologna z uns gebracht worden, daher sie diesen Bey-Nahmen behalten.

Bolus, ist eine Erde, die bald graulich bald röthlich gefunden wird, und in der Medicin guten Nutzen schaffet, siehe Natur-Lexicon. Den Armenianischen, welcher roth zart und glatt ist, hält man vor den besten Er wird auch dermahlen in unserm Deutschland an manchen Orten gefunden, unter diesem ist der Nürnbergische der beste, wie den unsere gewöhnliche Roth-Steine einige Ar des **Bolus** abgeben. Man bedienet sich dessen zum Anstreichen und zum Vergolden.

Bombs oder Bombus, ist der laute To oder das Summen der Bienen, der Trompeten Schall, und endlich auch der starcke durch de

Hir

Hintern ausgelassene Wind, welcher in den Gedärmen des Leibes vorhero umgangen und insgemein von Speisen, welche übermäßige Blehungen mit sich führen, causiret worden.

Beonen, siehe Bohnen.

Borcke, siehe Rinde.

Borck=Wurm, suche Wurm der Bäume.

Bordir=Bret, heisset dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeschnittene Bret, so man sonderlich in einem Gemach als eine Zierat über die Thüren zu machen und die Cortinen daran zu hangen gewohnt ist. Es wird solches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht, durch den Tapezier überzogen und am Rand der Ausschweiffung, wie auch jenseits hier und da mit seidenen, silbernen und goldenen Treßen bebrämet und besetzet oder mit Leinen eingefasset, so gantz vergoldet.

Bordiren, heißt im Garten=Bau eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten=Platz, Parterren, Blumen= und andern Beeten, mit einer Einfassung von Buxbaum, Salbey, Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächse absondern.

Borg oder Borck=Schwein, wird ein verschnittener Eber, Hauer oder Hackschgenennet.

Borgel=Kraut, siehe Burtzel=Kraut.

Borgen wird diejenige Handlung genennet, da eine Person von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu seinem Gebrauch entweder umsonst, oder gegen Erlegung eines gewissen Zinses übernimmt. Ein ordentlicher Haus=Vater sucht so viel, als ihm möglich, alles dasjenige anzuschaffen, was er zu seinem täglichen Gebrauch oder bey dieser und jener Verrichtung jedesmahl von nöthen, damit er seinem Nachbar oder Freunde durch öffteres Borgen nicht beschwerlich fallen möge. Und so er denn ja nicht Umgang nehmen kan, soll er das erborgte in gutem Stande und eben also wieder zurück geben, wie er es empfangen. Auch niemahls etwas am Gelde borgen, er wisse denn sehr wahrscheinlich, wovon er es wieder bezahlen könne.

Born, siehe Brunn.

Born=Kresse, suche Brunn=Kresse.

Born=Wurtz, siehe Cardobenedicten.

Borragen, Borretsch oder Burretsch, ist ein gesundes Küchen=Kraut, wovon so wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn diese nemlich noch jung und zart sind) zum Kräuter=Salat gebraucht werden. Er hat eine weisse ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und süsse Wurtzel, breite, länglichte, rauhe, am Rand herum stachlichte und runtzlichte Blätter, und treibet einen runden, fetten, hohlen, und mit vielen kleinen Stacheln besetzten, fast Ellen hohen Stengel, welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilet ist. Seine Blumen sind überaus annehmlich, in Gestalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Purpur=Farb oder weiß, und bestehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünff Theile ausgeschnitten ist, dergestalt, daß es allerdings das Ansehen hat, als ob jede Blume aus fünff besondern Blättern bestünde. Nach einer ieglichen Blume kommen vier gestreiffte Saamen=Körner, welche denen Nattern=Köpffen gleich sehen, und wenn sie zu ihrer Zeitigung gelangen, schwartz werden. Dieses Kraut, besonders aber die Blumen, haben eine sonderbare Krafft das Hertz zu stärcken, und die Lebens=Geister zu erquicken, und werden dahero nicht nur obgedachter massen zur Speise gebraucht, sondern man pflegt sie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erfordert aber dieses Kraut ausser einer guten und wohlgedüngten Erde, darein es im Frühling gesäet wird, keines weitern Säens noch Pflantzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, so vermehret es sich selber genugsam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man sich solches versichet. Wenn die Pflantzen zu dicke stehen, so werden sie überzogen und zum Theil ausgerauft. Sie fangen gegen den Brach=Monat an zu blühen, und continuiren damit den gantzen Sommer durch. In den Apothecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conserve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, bestreuet den Boden mit Zucker, leget eine Lage Blumen etwan Fingers dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechselt also ab, bis das Glas voll wird, so hat man eine treffliche Hertz=Stärckung, dergleichen auch der Borragen= oder Burretsch=Syrup giebt, den man also verfertigen kan: Wenn aus dem frischen und annoch zarten Kraut der Safft ausgedrucket worden, so lässet man denselben stehen, bis sich alles Grobe zu Boden setzet, nimmt sodenn den geläuterten Safft oben ab, und destilliret denselben in Balneo Mariæ so lange, bis daß von zwölff Pfund Saffts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Diese drey Pfund giesset man folgends über frisch gestossene Borragen=Blümlein, und lässet es vier und zwantzig Stunden an einem warmen Orte stehen; Solches thut man sofort zum dritten mahle; drücket hernach den Safft wohl durch ein Tuch, läßt ihn stehen, bis er klar wird; mit diesem klaren Safft vermischet man ferner drey Pfund gestossenen Zucker, und läßt solches zusammen in einem wohl vermachten Glase eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte stehen, bis der Zucker wohl zergangen ist, so hat man einen sehr guten Syrup, davon die Dosis in einem oder zwey Löffel voll bestehet. Das aus dem Safft durch das Destilliren herübergezogene Wasser kan man zum Theil besonders zum Gebrauch aufheben, theils aber mit dem Syrup zu einem Julep vermischen, und in der Haus=Apothecke verwahren.

Borrax, Borax, Berg=Grün, ist eine helle durchsichtige Materie wie Eiß und Alaun anzusehen, wird in Venedig am besten geläutert, wiewohl vieles hierbey auf Vorurtheil und Unwissenheit ankommt. Der beste ist grob, weiß, schön, helle und durchsichtig.

Er giebt denen Metallen den Fluß, und wird zum Löthen, wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borsten, sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopff bis zum Schwantz über sich in die Höhe stehende harte Haare, welche von denen Bürsten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil sie noch auf denen lebendigen Schweinen stehen, ein gewisses Merckzeichen ihrer Gesundheit oder auch ihrer Kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borsten auf dem Rücken ausrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hänget, so ist dasselbe Schwein nicht gesund: Im Gegentheil aber wo die Borsten unten an der Wurtzel nicht blutig noch befleckt, sondern weiß und sauber sind, so ist das Schwein gewiß frisch und gesund. Die Borsten, die man einem Schweine zwischen den Ohren oder hinten an den Hüfften ausrauffet, wenn sie unten an den Wurtzeln, mit denen sie in der Haut stecken, blutig oder gelb-röthlich sind, geben ein untrügliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geschweigen, daß diese Borsten denen Schustern zu ihrem Drate stat der Näh-Nadeln dienen, so werden insonderheit aus selbigen verschiedene in gemeinem Leben gantz unentbehrliche Dinge verfertiget, dergleichen die mancherley Arten der Bürsten, auch Borstwische und Kehrwische. Vor einigen Jahren gab man einem gewissen Printzen in einem gewissen Lande den Anschlag, eine besondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borsten zu erlangen. Weil es aber unter die ausschweiffenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung so wenig schwer als ihren Erfindern rühmlich ist, gehörete, so wurde solches gar bald wieder aufgehoben.

Börst-Schilff, ist eine Art eines sehr schädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wiesen auf sumpfigten Plätzen manchmahl wächset, und der äusserlichen Gestalt nach, wie eine Hohl-Klinge dreyeckigt ist, auch, wenn man ein Blat von einander reisset, einen staubigten Rauch von sich giebet. Wenn ein Stücke Rind-Vieh dergleichen Schilff frißt, so treibt es solchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht so geschwinde helffen kan, zerbörsten und crepiren muß.

Borstwisch, ist ein aus Borsten bestehend nützlich Instrument in einer Haushaltung, womit so wohl die Wände und Decken von den Spinne-Weben und anderen daran hangendem Unrath zu reinigen, als auch der Staub von den ausgestellten Mobilien gar bequem abgekehret werden kan. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtschafft brauchet.

Borten, ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches ein- oder zweyfarbig, schmal oder breit, am Rande scharff ausgebogen oder gezäcket, und bekommet nach Beschaffenheit der Sorte und Ga
tung allerley Beynahmen, als Samme
Spiegel- Schlangen- Büschel- Pfennig-Bo
ten u. a. m.

Bottel-Bier oder Bouteillen-Bie
ist eine Art gut vergohrnes Weiß-Bier
wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder gl
serne Bouteillen gezogen, und ihm ein a
genehmer Würtz-Geschmack gemachet we
den. Es bestehen aber die hierzu gebräu
lichen Ingredientien in folgenden, als
länglicht geschnittenen Citronen-Schal
klein geschnittenem Caneel oder Zimme
Würtznelcken, einigen Cardemomen, u
auch wohl etlichen Rosinen. Man thut
jede Bouteille nur etwas weniges von je
Sorte, verwahret selbige sodenn sehr gen
vor der Lufft und Wärme, muß sich a
bey dem Aufmachen wohl vorsehen, daß
nicht einem in das Gesicht oder auf die Kl
der sprütze.

Bottich, Boding, Bodding, Po
ding, ist ein grosses, von starcken eichene
Dauben zusammengesetztes, und mit starcke
eisern- oder höltzernen Reiffen gebunde
rundes Gefässe, welches am Böden weite
als oben, und nach Bedürffniß grösser od
kleiner ist, auch seinen Beynahmen dav
bekommt, worzu es gebraucht wird, daher
hat man Bier-Bottich, Gähr-Bottich,
Mösch-Bottich, Stell-Bottich; dere
Erklärung unter Bierbrauen gesucht wer
den kan.

Bötticher-Gefäß, hierunter wird verstan
den alle diejenige Hausgeräthschafft von Holtz
welche aus Dauben, Böden und Reiffen zu
sammen gesetzet ist, und zu vielerley Ge
brauch nützet. Es bestehet aber dasselbe aller
meist in groß und kleinen Wannen, Fässern
Kannen, Gelten u. s. f. die nach ihrem Ge
brauch wiederum verschiedene Benennunge
bekommen, davon in Abhandlung dieser Stü
cke jedes Orts die gewöhnliche Erklärung z
finden.

Bötticher-Holtz, so die Bötticher
(Büttner oder Faßbinder) so wohl zu Rei
fen als zu den Dauben und Böden der
Bötticher-Gefässe brauchen, und soll be
Aus- oder Abholtzung eines Gehauigs, u
Schlagung der Scheite ausgezogen, un
darzu kein Eißklüfftig- faulfleckig- oder kn
tiges, und von starcken Aesten unreines Hol
auch von keinem verdorrten Stamm od
Windbruch genommen werden. Siehe se
ner Reiff.

Bottrichs-Hefen, siehe Hefen.

Bottrichs-Reiffen, siehe Reiff.

Boxen oder Büchsen, nennet man die
nigen von Eisen-Blech meist 6 Zoll breite u
wohlzusammen geschweißte Rincken, die
den Enden etwas scharff, in der Mitte ab
starck und mit einem Ansatz versehen se
müssen. Sie werden gebrauchet bey den
höltzernen Röhren zu Wasserleitungen,
man selbige vor die gebohrte Oeffnung schlä
und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnu
an das aussenstehende Theil dieser Box

ebe

ebenfalls anlöset, auf welche Art immer eine Röhre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder **Büchsen**, sind eiserne runde ohngefehr drey Finger breite, aber nicht völlig zusammen geschweiste Bleche, welche hinten und vorn in die Rade=Naben gestecket werden, daß sich solche auf den Achsen=Blechen nicht auslauffen.

Bouillon, ist eine aus gewissen Sachen ausgekochte kräfftige Brühe oder Suppe, welche an die Speisen gegossen wird, um sie desto wohlschmeckender zu machen. Sie wird auf mancherley, sonderlich aber folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleisch, und ein paar Marcks=Knochen, oder auch alte Hüner, Kalbfleisch und dergleichen, wäschet dieses alles auf das reineste aus, setzet es, nachdem es genugsam zerschlagen, mit Wasser zum Feuer, und lässet es mit gantzer Würtze, als Muscaten=Blüthen, Ingber, Citronen=Schalen, zusammen kochen, darbey es denn sauber abgeschäumet, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedachtem Gebrauch genommen und abgegossen wird, wodurch eben die Bouillon sich von der Coulis unterscheidet, weil zu dem letzten das Fleisch in der Brühe zerstossen, und durch ein Haar=Tuch gestrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen ziemlich zusammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Frauenzimmer an die Brust zu stecken pfleget. Dieses ist auch gewohnet dergleichen auf die eine Seite des Kopffes zu stecken, und vielmahlen an statt der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmeltzwerck nachgemachte zu gebrauchen.

Bouteille, heisset eine jede gläserne oder steinerne Flasche, die unten einen weiten Bauch hat, der sich oben her nach einem engen Halse zu einziehet, und siehet man deren zu mancherley Gebrauch unterschiedene Arten, die theils mit Füssen und oben durch einen Deckel verschlossen werden können, wiewohl selbige alsdenn auch immer andere Nahmen bekommen. Am allermeisten werden unter dieser Benennung verstanden die nach unterschiedener Farbe gemachte gläserne enghälsige Flaschen, darein man Wein, abgezogene Wasser und andere flüßige Materie zu füllen pfleget, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bouteil=**Bier**, siehe **Bottel=Bier**.

Brach=Acker, siehe **Brachen**.

Brach=Distel, siehe **Mannstreu**.

Brache, die) darunter werden nicht nur die brach liegende Felder oder Brach=Aecker, sondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens, zuweilen verstanden, also: wenn gebrachet, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgerissen werden, so sagt man: **Die Brache ist geschehen**.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, so vorhergehenden Sommer Gersten und Haber getragen, und nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das ist, unbesäet liegen geblieben, (als welche Zeit über man solchen Brach=Acker zur Vieh=Hütung gebrauchet) wiederum das erste mahl mit dem Pflug umreisset, davon er Brach=Acker heisset. Es geschiehet aber diese Arbeit darum, weil das Winter=Getraide, als Rüben, Weitzen, Korn rc. zärtere und bessere Eigenschafften hat, als das Sommer=Getraide, dahero es auch einen mildern, öffters geackerten und besser, als zur Sommer=Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Quecken in dem Erdreich zerrissen werden, auch der Rasen sich wohl erliegen, und die Erndte=Zeit über faulen könne, nicht weniger, daß die Lufft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denselben austrockne, und fein mürbe mache, damit er sich hernach desto besser arbeiten lasse. Man nimmt das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach=Monats vor, wenn die Winter=Feuchte völlig aus dem Felde ist, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht so balde wieder beraset. Man hat sich auch mit dieser Arbeit, welche eine von den schwersten und kützlichsten ist, sehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, sonderlich in schweren, guten und harten Feldern, nicht allzugrosse Stücke oder Schollen breche, in wilden und bösen, oder zähen und nassem Erdreich die Schaar nicht zu tieff führe, (denn sonst bleibet der Acker gantz) noch in nassen Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld sonsten durch einander schwimmet, und wiederum bald beraset und queckicht wird. Uiberhaupt ist davon zu mercken, daß, wenn die Brache recht geschiehet, so folgen darauf gute Jahr=Arten, und wird diese insgemein vor halbe Düngung gehalten.

Brach=Feld, wird dasjenige Feld genennet, welches aus Brach=Acker oder Brach=Felde bestehet. Siehe **Arten** und **Brachen**.

Brach=Monat, siehe **Junius**.

Brachsmen, **Brächsen**, **Brasem**, **Brassen**, **Prachsen**, **Prassen**, sind Fische, die fast den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher sind, auch grössere Schuppen haben, iedoch bey weitem nicht so wohlgeschmack sind, als dieselben. Sie haben kleine Köpfe und vier Floß=Federn, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten sich gerne in langsam fliessenden Strömen und grossen Land=Seen auf, leben vom Mergel und leimigter Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder seichten Orten wachsen. Man fänget sie so wohl im Sommer, da sie etwas magerer, als im Winter unterm Eiß, da sie am fettesten; ihre Laich=Zeit aber ist im April.

Brach=Vögel, dieser sind dreyerley Arten: 1) Die sogenannten Keil=Haken und Fasten=Schlier, ein Vogel an Grösse, wie

 eine

eine verkielte Truthenne, und von Farbe als ein Trappe, mit langen Füssen, dahero sie sehr schnell lauffen, und in gewisser Zeit sich auch wiederum zu drücken und zu verbergen wissen. Sie haben auch einen Schnabel und Kopf, nach Proportion, in der Form wie ein Trappe; sind ungemein geschwinde im Flug, und pflegen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbst- und Frühlings Zeiten, brüten aber selten allhier zu Lande; doch hat man dieselben wohl ehe auf Brach-Aeckern, und in Stein-Ritzen gefunden, da sie zwey Junge auf eine Brut gehabt. Ihre Nahrung ist Gewürme, sonderlich Regen-Würmer, und sind nicht anders, als durchs Schiessen zu bekommen. 2) Die andere Art wird Saat-Hüner genennet, welche so groß, als eine Taube, und von schönen bunt farbigen, und sprencklichen grünschilderigen Federn sind, und zu Herbst-Zeiten gerne auf den Saat-Feldern zu seyn pflegen. Sie ziehen in Menge, wie die Kibitze. Weilen ihre Brut nicht hier zu Lande geschiehet, so kan man auch nicht wissen, wie viel sie Junge ausbringen. 3) Die dritte Art aber, welche die kleineste unter diesen dreyen ist, und schöne bunte Federn, iedoch am Bauch etwas weissere, als die Saat-Hüner hat, nennet man **Ditgen**. Sie halten sich gleichfalls auf denen Saat-Feldern auf, und ziehen zu gleicher Zeit, wie die ersten beyden, brüten auch, wie jene, nicht hier zu Lande. Weil sie meistens in freyem Felde liegen, und sehr schlau sind, so kan man sie nicht anderst, als mit Schiessen, wiewohl schwer bekommen.

Brähnen, wird von den Sauen, Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen gesagt, wenn sie sich nach dem Eber oder Hacksch sehnen, und zukommen wollen.

Brätlinge, Brödlinge, sind eine Art Erdschwämme, einer braun- oder fast Ziegel-röthlichen Farbe, welche gerne in Wäldern wachsen, haben einen süssen Milch-Geschmack, und, wenn sie reine gemacht, entweder in Butter gebraten, oder sauer mit Eßig, oder auch mit Milch-Rahm zugerichtet werden.

Bräune, ist eine Kranckheit, welche unter denen Schweinen sehr gemein ist, da in dem Halse eines Schweines sich das Zäpfflein entzündet, wodurch die Lufft-Röhre versperret wird, daß es endlich ersticken muß. Das Merckzeichen, wodurch man diesen Zufall erkennen kan, ist, wenn einem Schweine die Zunge geschwillt, und braun, blau oder schwartz wird. Solchem Uibel nun muß bald anfangs mit Schlagung einer Ader unter der Zungen begegnet, und darauf dem Schweine das Maul mit unter einander gemischtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben werden; man kan es auch über Burtzel-Kraut und Haus-Wurtzel oder über Mauer Pfeffer trincken lassen. Wenn ein Pferd die Bräune hat, darf man nur 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album Græcum oder weissen Hunds-Koth, und für einen Pfenning Alaun wohl durch einander stossen, und Honig darunter mischen, hiernächst dem Pferde die Zunge schaben, bis si schier blutet, und darauf dieselbe mit einen rothen oder blauen wollenen Tuche abwischen und dagegen obiges Pulver mit dem Honi darauf schmieren, so wird es bald besse werden.

Brahne, wird ein mit Laub-Holtz bewachsener Holtz- Feld- oder Wiesen-Rand ge nennet.

Bram-Capern, siehe Capern.

Brand, wird gemeiniglich derjenige schädliche Zufall genennet, welcher einige Gewächs aus übler Disposition des Nahrungs-Saffte zu betreffen pfleget, und demnach ist derselb eines Theils eine Baum-Kranckheit, welch den Stamm inwendig um das Marck heru schwartz und anbrüchig machet, von ausse aber die Rinde am Holtze verzehret, daß s von unten bis oben gantz schwartz aussiehe auch der Baum im Gipffel gelb und wel wird. Es entstehet aber derselbe aus dre Haupt-Ursachen: 1) Wegen überflüßig Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Safftes zwischen Holtz und Rinde ersticket, sodenn die Rinde erhebt, dürre un brandig machet. 2) Wenn der Baum beym Versetzen entweder aus Unbedachtsamkeit, ode aus Unverstand anders gesetzet wird, als e vorhero gestanden, nemlich, wenn die Morgen-Seite nicht wieder gegen Morgen, sondern etwan gegen Mittag oder gegen Abend oder gegen Mitternacht zu stehen kommt. Un 3) wenn ein Baum mit einem Brot-Messer geschnitten oder gepfropfet wird. Diesem Uibel nun abzuhelffen, soll man, wenn de Brand aus der ersten Haupt-Ursache herrühret, einen solchen Baum bey Zeiten schröpffen und dem Safft solcher Gestalt Lufft mache damit die böse Feuchtigkeit heraus dringe könne; welches am besten im April und Ma auch wohl noch im Junio und Julio zu geschehen pfleget, des Abends bey vollem Mond-Schein, zwischen der Abend- und Mitternacht-Seiten mittelst eines subtilen Pfropf-Messers, womit man, nachdem der Bau groß ist, zween oder vier von den Aesten b auf die Erden gehende, und gleich neben einander stehende Risse machet, iedoch daß ma nicht tieffer, als die äusserste Rinde ist, m dem Messer komme; und also das Holtz nic mit angreiffe. Wenn der Brand aus der andern Haupt Ursache entstehet, und man gleic wohl die Bäume nicht erst gerne wieder au nehmen will, so darf man nur Haber-Spre Leimen, Küh-Koth und Asche unter einander mengen, und die Seite, so vorhin gegen Norden gestanden, nun aber gegen Mittag sich kehret, etliche Jahr sowohl im Winter, als im Sommer darmit dicke bestreiche zuweilen, wenn es im Sommer kühle Ta giebt, solches davon nehmen, und der Rin frische Lufft zukommen lassen: Wenn es ab wieder heiß wird, die entblößte Stätte au wieder beschmieren, so wird der Baum allg mach der Lufft und Sonne gewohnet werde und sich wieder erhärten. Kommt aber d Brand aus der dritten Ursache her, so bedie

m

an sich ebenfalls des Schröpffens; hätte aber
er Brand bereits den Stamm angegriffen, so
muß man das schwartze und verbrannte bis auf
das frische Holtz behend ausschneiden, und so
denn mit einer guten Brand-Salbe verschmie-
ren; man kan auch allenfalls, wenn etwan der
Sandürre oder gar zu trockene Erdboden daran
schuldig seyn sollte, das böse Erdreich um den
Baum ausgraben, und fruchtbares an dessen
Stelle schütten, den Baum unten an denen
Wurtzeln etliche mahl mit Menschen-Harn
giessen, und Reben-Asche um die Wurtzel
legen, dabey aber auch des Schröpffens nicht
vergessen. Die Brand-Salbe, davon oben
Meldung geschehen, wird auf folgende Weise
zugerichtet: Nemlich man nimmt ein halb
Pfund Baumöl, zwey Loth Wachs, und so
viel Hartz und Schmeer, lässet solches unter
einander sieden: und wenn man den Baum von
dem Brande wohl gesäubert, auch ein- oder
zweymahl mit Spülwasser sauber abgewa-
schen, so kan er mit dieser Salbe nachgehends
curiret werden.

Brand oder Brenner, in dem Getraide
, als Gerste, Haber, und sonderlich im
Weitzen, den er am gewöhnlichsten betrifft,
bestehet darinnen, daß die Körner in den Aeh-
ren schwartz wie Kohlen, und nach und nach
immer weicher werden, so, daß sie sich mit den
Fingern zu einem rechten Mehl-Staub zerdru-
cken lassen, bis sie auch endlich in solchem ge-
stalten Staube von selbst verfliegen. Chri-
stian Wolff in der Entdeckung der wahren
Ursache von der wunderbaren Vermeh-
rung des Getraides hält Cap. 4. §. 19 gäntz-
lich davor, daß der Brand nichts anders als eine
Mißgeburt wäre denn er habe an allen bran-
digen Körnern einerley Figur gefunden, wel-
che von der Figur der guten Körner gantz merck-
lich unterschieden, und sey durch das Fern-
glas klar abzunehmen, daß das brandige Korn
gegen die Spitze oben in drey Theile theile,
nicht anders, als wenn drey Körner in eines
gewachsen wären; er lässet aber annoch unaus-
gemacht, woher es komme, daß die Natur in
dem Getraide dergleichen Mißgeburten hervor
bringe, und zeiget im übrigen, warum diese un-
gestalte Körner mit den andern guten nicht
gleichen Wachsthum haben können, weil nem-
lich allhier der Safft, der gewöhnlich in allen
Pflantzen sich herum beweget, durch diese unge-
stalte Figur in seiner Bewegung gehindert
werde und indem er stehen bleibet, allda verder-
ben müsse, wie alle andere flüßige Materien,
wenn sie stille stehen. Doch dadurch erkennen
wir zwar etwas, nicht aber alles. Denn es
ist uns sonderlich daran gelegen, da die Ursache
der Stockung der Säffte diese Mißgeburt
der Natur oder der verderbte Bau der Kör-
ner ist, auch zu wissen: woher dieser entstehe,
wenn wir uns in der Wirthschafft gegen dieses
Übel versehen wollen? In denen Leipziger
Sammlungen oeconomischer Sachen, wird
p. 113. sq. sonderlich §. 11. des II Stücks, wahr-
scheinlich behauptet, daß diese Mißgeburt aus
einer verwirrten, nicht aber gäntzlich verdor-
benen Signatur des Saamens (denn dieser
letzte ist ein gantz todter Saame) entstehe, diese Verwirrung aber theils im Acker, wenn das Wetter und Säen nicht recht in acht genommen wird, theils ausser dem Acker in dem Saamen durch mancherley Ursachen erfolge. Es wird aber sonderlich §. 13. 14. als eine allgemeine Ursache alles Verderbens des Weizens, und sonderlich dieser Verwirrung der Signatur angegeben, daraus diese Mißgeburt, in solcher aber durch die Stockung des Saffts, endlich der Brand hergeleitet. Ja aus diesem Grunde werden auch Praeservativ- und Curativ-Mittel gegen diese Kranckheit gezeiget. Zu denen ersten gehören, daß das Getraide auf dem Acker fein abtrockne, nicht naß eingebantzet, das Saamen-Korn trocken auf den Boden gebracht, daselbst dünne aufgeschüttet, ferner trocken und kalt, endlich zwar dicke auf Hauffen geschüttet, dabey aber offt umgestochen, auch ein jähriger alter wohl abgetrockneter Saame in die Erde gebracht werden müsse. Wenn man aber befürchtet, daß eine Disposition zur Fäulniß der Hülse und der darauf in der Erde erfolgten Verwirrung der Signatur schon im Saamen aus der Vernachläßigung ietztgemeldter Dinge vorhanden sey; so wird zum andern angerathen, etwas zu brauchen, welches diese Disposition corrigiret, und also die Fäulniß zu verhindern und zu heben geschickt ist, so dennoch, wann die Disposition schon sehr weit eingedrungen, und das Mehl in der Hülse selbst angegangen seyn solte, nicht viel helffen würde. Dazu nun schlägt man vor das reine Aus- und Abwaschen des Saamens: Man soll ferner Birn-Baum-Asche, darzu man etwas Saltz thut, mit Wasser vermischen, und auf den Saamen, ehe man ihn säet, sprengen: Ja die Asche überhaupt wird unter den Saamen 2 Tage vor dem Säen gemenget und mit gesäet. Ferner, dienet auch den Saamen zu kälchen, womit man so verfähret: Man schüttet den Saamen auf der Tenne in einen Hausen, feuchtet ihn mit Mistpfütze, wann der Acker mager, sonst aber mit blossem Wasser, starck an, streuet eine Portion lebendigen Kalch, Holtz-Reben-Asche, und so viel Hände voll Saltz, als es Scheffel sind, oben drauf, stürtzt den Hausen vielmahl um, wiederholt das Anfeuchten etliche Tage über den 2ten Tag so lange, bis der Weitzen nicht mehr trocken werden will, und läßt ihn also wohl 8 Tage in dieser Beitze liegen. Hierauf wird er wohl getrocknet und in die Erde gebracht. Es wird hiernächst ferner von andern in denen Wirthschaffts-Büchern befindlichen Ursachen und vorgeschlagenen Mitteln daselbst weiter gehandelt. Denn in denenselben giebt man gemeiniglich den Brand zweyerley Sachen Schuld, entweder einem schädlichen Thau und Dampff, der unvermerckt bey stillen Tagen und Nächten auf die Saat, das Gras und Gewächse falle, und durch die etwa schnell darauf erfolgte starcke Sonnen-Hitze das Korn eben also verbrennet würde; oder man schreibet die Ursache dem verdorbenen Saamen selb-

 sten

sten zu, welcher Saame wiederum theils ausser der Erde durch einen und andern Zufall verwahrloset werden könte, theils aber erst in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an diesen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung bestätiget seyn sollen. Welche demnach die Verderbniß des Saamens durch eigene Unreinigkeit vor die Ursache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorhero, ehe man ihn säet, auf das reineste in Fluß-Wasser gewaschen werde, die Säcke, darein er gesacket, sollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben seyn, ja das Säe-Tuch müsse ebener massen vorhero rein ausgewaschen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgendes Mittel vor sehr gut an: Sie sieben unter den Saamen zwey Tage vorhero, ehe sie ihn säen, Asche, und werfen ihn also mit der Asche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beste und sicherste Mittel wider den Brand, daß man altjährigen Weitzen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der Brenner oder Brand in die Weinstöcke trifft, so pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man sie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuschrumpffen, das Holtz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, also, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Wintzer, so bald sie nur den Brand-Schaden mercken, Wurtzeln von wilden Kürbsen und Coloquinten zu nehmen, im Wasser zu beitzen, und darnach mit solchem Wasser die beschädigten Reben zu begiessen; am besten ist es gethan, wenn alles durch den Brand verletzte und unsaubere glatt weggeschnitten wird.

Brand, ist ein gewisses Kennzeichen, so in berühmten und vornehmen Stuttereyen denen Füllen an einen von den hintern Bügen gemacht, und entweder mit einem heissen Eisen gebrennet, oder aber mit Scheide-Wasser, oder einer andern scharffen Materie geätzet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Gestütte sie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand soll gemacht werden, ist am besten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Thau desto lieber und schöner heile; mag man sie also gleich zuvor zeichnen, ehe man sie will auf die Weide lassen. So bald das heisse Eisen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl salben, welches der Brand, wenn er noch warm ist, fein annimmet, und nicht weiter um sich frisset; es schälet sich auch die Haut desto eher von dem Fleische, und fällt selbst davon ab, (denn mit den Händen soll man sie nicht herab reissen) es bleibet auch das Fleisch gar schön rein und frisch, und wächset eine andere Haut, so keine Haare wieder träget, an die stat. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzuätzen, geschiehet also: Erstlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen hölzernen Teller, oder sonst glattem Holtze, dah die Kreide ziemlich dicke daran sey, drucket hernach dem Pferde auf dem Ort, wo das Zeichen hinkommen soll, so wird sich die Kreide anlegen; wäre es aber ein Schimmel, müßte das Zeichen mit schwartzer Farbe auf das Bre oder Teller gemachet werden: Wenn das Zeichen kenntlich ist, so nimmt man ein scharffes Scheerlein, schneidet die Haare, darau das Zeichen ist, subtil heraus, und streichet mit einer Feder etwas von Scheide-Wasse darauf, so gehen die Haare aus, und siehet einem Brand gleich. Oder: auf die Art, wie in dem Oldenburgischen die Pferde gezeichnet werden: Erstlich wird weisser Vitriol und Alaun, jedes ein Pfund, des reinesten Salpeters ein halb Pfund auf heissen Sand gesetzet, und durch das Balneum Mariæ destilliret. Wenn man nun dem Roß ein Zeichen brennen will, muß man es, so groß der Brand seyn soll, mit einem Scheermesser wegscheeren; wenn nun der vorhero mit einer Kreide beschehenen Zeichnung nach, das Haar weggeschoren, tunckt man hernach einen Pensel in oben gedachte überzogene Materie, und fähret der Zeichnung nach, so wird das Zeichen schön und wohl sichtig werden, auch kein Haar mehr an selbigem Orte wachsen.

Brand, ist zum andern eine nöthige Cur, so mit einem Pferde vorgenommen wird, wenn man demselben etwan den Spalt, Uiberbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Dieses soll im abnehmenden Monden und auch wenn der Tag abzunehmen beginnet, geschehen, so bald der Brand einem Pferd gegeben, Leimen mit Eßig anfeuchten und de Pferd ober- und unterhalb des Brands überschlagen, so treibt es die Hitze vom Sch den. Man soll auch das Pferd um den Bra neun Tage lang, jeden Tags einmahl m Schweinen-Fett schmieren, so erhebt sich de Brand und löset sich von der Haut, auch all Tage frischen Leimen um den Brand schlagen, und das Pferd in kein Wasser gehen lassen, oder sonst netzen; aber am zehenden Tag muß der Leimen abgewaschen, und das Pferd gantz gemach in ein Wasser geritten werden. So bald der Brand und übriger Unrath heraus ist, so nimmt man ungelöschten Kalch, siebet denselben rein, und wirfft ihn in di Wunde, als welches das wilde Fleisch verhütet und heilet. Wird ein Roß ohngefehr gebrannt, so nimm ein Maaß Honig, Wachs, Grünspan, Terpentin und Zucker, jedes drey Loth, und ein wenig Eßig, laß es wohl unter einander sieden, doch daß es nicht übelauffe, so hast du eine gute Brand-Salb damit schmiere den Brand. Eine andere gu Brand-Salbe ist auch diese: Nimm eine od zwo Hände voll frischen Schaaf-Mist, rös solchen in einem Pfunde ungesaltzener Butte geuß es beedes zusammen auf ein frisch Wass und drucks durch ein Tuch, und schmiere den dem Roß den Brand damit. Der

Kalte Brand an den Pferden ist ein gefählicher und tödtlicher Zustand, wenn er einmal überhand genommen, dahero man diesem U b

... in Zeiten vorbeuen soll: Wolte demnach zu ... einer gefährlichen Wunde Geschwulst kommen und der kalte Brand dazu schlagen, so muß der Schaden erst mit warmem Eßig rein gewaschen und mit Ziegel Oel geschmieret werden. Hernach nimmt man ohngefehr vor einen Groschen ... Heils Rosen Oel vor zwey Groschen, und Gold Glette vor einen Groschen, ingleichen das Weisse von drey Eyern, machet aus diesen allen eine Salbe und schmieret den Schaden damit. Wolte dieses nicht gleich anschlagen: so nimmt man eine Hand voll frischen Leimen, ein Glas voll Eßig, eines voll Brantwein, um einen Groschen Silber Glette und das Weisse von drey Eyern, schmieret die Salbe ... des Tages drey mahl auf den Schaden und giebt zugleich dem Pferde die Schwartz... mit in dem Futter. Wenn der Brand ... einem Schaden schlägt, so nimm Tauben..., brenn es aus in einem Kolben, und ... dasselbige Wasser in den Schaden, es ... den Brand in einer Stunde, und ist keine ... Löschung. Oder: Nimm ungelöschten Kalch, thue solchen in einen Topff, giesse Wasser daran, rühre es wohl durch einander, ... nach lasse es eine Weile stehen, bis es lauter wird, geuß das obere Wasser davon, und ... der ander frisch Wasser daran, rühre es wieder um, so wird es eine Milch, netze ein ...lein darein, und schlage es über den ..., es hilfft. Oder: Nimm Hollunder..., zerreisse sie, drucke den Safft heraus, ... solchen mit Wein-Eßig, und lege ... auf den Brand: Oder auch ein wenig ... in eine Lauge gethan, und ein damit ... Tüchlein übergeschlagen, ist ebenfalls ... gute Brand-Löschung.

Brand an den Menschen entstehet, 1) wenn ... sich mit Feuer oder siedendem Wasser und ... also verbrennet, daß davon grosse ... auflauffen, die offt sehr in das Fleisch ... und einen häßlichen Brand-Schaden ... lassen. Bey diesem Zufall muß man al... bedacht seyn, die Hitze auszuziehen, ... ist das allerbeste Mittel, wenn man den ... Ort nahe gegen das Feuer hält, ... Saltz darüber streuet, ob es gleich ... schmertzet; Hierauf macht man einen Umschlag von gekochter blauer Stärcke, ... von guter Ziegen-Milch samt dem Rahm, ... Kalch und Honig; oder man streichet ... blossen Tischer-Firniß darüber. Bey ... diesen aber nimmt man sich in acht, daß ... aufgelauffenen Blasen nicht gleich und so ... zerrissen werden, weil dieses den Schaden ... machet. Es ereignet sich nächst diesem ... Brand, wenn 2) durch eine heftige ... Entzündung an einem Theil des ... Cörpers, das Blut und der Nahrungs-Safft dergestalt ausgetrocknet wird, daß dieser Ort und die daran liegende Theile ... nach und nach unempfindlicher werden, ... endlich gantz absterben, welches man den kalten Brand nennet. Diesem Uibel in der ... vorzukommen, machet man aller drey ... einen Umschlag von starckem Wein-Eßig, ... und frischem Küh-Mist; Solte aber dieses oder andere Artzney-Mittel nicht balde anschlagen, muß durch Abnehmung des Gliedes dem daher zu besorgenden Tode des Menschen vorgekommen werden.

Brand in Wäldern, entstehet entweder in grosser anhaltender Dürre und Sommer-Hitze, da ohne diß das von schweselichter und hartzigter Fettigkeit zur Hitze und innerlichem Feuer bereits inclinirende Tangel-Holtz leichte zur Flamme ausschlägt; oder wenn durch Unvorsichtigkeit der Köhler, Aescherer und Holtzhauer, so nachläßig mit dem Meulerbrennen, Aeschern oder Tobackschmauchen umgehen, oder wohl gar aus Bosheit und Leichtfertigkeit gottloser Leute Feuer in die Geholtze gebracht wird, da es das dürre Moos, Gras, Reisig, und dergleichen Feuer fangende Sachen ereireiset, also überhand nimmt, daß grosse Refieren, und wohl offt auf etliche Meilen im Umfang ruiniret werden. Es giebet in solchen Bränden ein grausames Geräusche und Brausen, sonderlich bey dem Fichten- und Tannen-Holtze, wann der grüne Tangel durch die Gewalt des Feuers in Brand kommt, und sind solche ausgebrannte Räume mit Schrecken anzusehen, wenn alles bis auf den Grund kahl abgebrannt, ja Holtz, Rasen und Wurtzeln zu Asche worden. Am meisten ist zu bedauern, daß auf solchen Brand-Räumen und Gegenden in vielen Jahren kein Holtz wieder anfleugt, und der Erdboden so durchbrennet worden, daß er es in viertzig, funfzig und mehr Jahren nicht überwinden kan; Und obgleich vermittelst der Asche etwas Gras wächset, so kan doch der Baum-Saame keine solche Schärffe und Lauge von der Asche vertragen, und also auch nicht aufgehen, sondern es wird derselbe davon gäntzlich zerfressen. Wo nun ein solcher Brand in Wäldern entsteht, da werden die Angrentzenden durch Glocken-Schlag aufgefordert, und gantze Dorffschafften und Aemter aufgeboten, Rettung zu thun, da wird das Feuer mit Wasser gelöschet, oder mit grossen Tannen- und Fichten-Aesten ausgeschlagen, oder welches das sicherste, Gräben gegen das Feuer aufgeworffen und gezogen, das Moos und Rasen oben abgeräumet, das im Wege liegende dürre Reißig und Holtz weggeschaffet, damit das Feuer nicht darinne fortlauffe, sondern sich aufhalten müsse, iedoch brennet es, wo holtzigt und torficht Erdreich ist, unter der Erden, und in Wurtzeln immerforthin. So hilfft auch bey grossen Bränden das Graben-Aufwerffen nicht: Denn wenn dergleichen Tangel-Holtzer in der Nähe stehen, so fliegt die Lohe über die Gräben, ergreiffet die Aeste des Holtzes, so auf der andern Seite sind, und gehet also ungehindert fort. Dahero man alle Behutsamkeit und Vorsicht gebrauchen, und absonderlich bey dürren Jahrs-Zeiten ein wachsames Auge auf die Holtzer haben, auch denen Zimmerleuten, Holtzhauern, Schäfern und Hirten, so darinnen zu arbeiten oder das Vieh zu hüten haben, das Tobackschmauchen im Holtze, bey empfindlicher Strafe verbieten solle, damit dergleichen Unglück nicht entstehen möge.

Brand und Feuer ist endlich das grosse Unglück, welches theils aus Bosheit, theils aus Verwahrlosung und Unvorsichtigkeit, theils durchs Wetter, Dörffer und Städte betrifft, und die Häuser und Güter jämmerlich verzehret, sehr arme Leute macht, und daher durch gute Land= und Stadt=Feuer=Policey=Ordnungen, Gesetze und Anstalten, theils vorhero verhütet, theils dabey und darnach vermindert werden kan und soll. Zu dem letzten gehören auch die Brand=Cassen und dergleichen. Siehe Feuer, ingleichen die Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen, III Stück p. 211, it. die Art. allhier Brand=Giebel, Brand=Mauer, Feuer=Leiter, Haken, Spritze 2c.

Brand=Bock, siehe Feuer=Bock.

Brand=Fest, suche Feuer=Fest.

Brand=Flecken, werden diejenigen Oerter geheissen, darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächse aufkommen will, wenn man auch den möglichsten Fleiß deshalben anwendet, dergleichen sonderlich in manchen Weinbergen anzutreffen. Es liegt aber der Fehler allermeist an dem untersten Boden, weil daselbst an solchem Flecke, wo nicht Stein=Brüche, doch sonst grob sandig Erdreich befindlich, welches keine Feuchtigkeit hält, sondern solche alle durch sich durchfallen lässet.

Brand=Fuchs, siehe Fuchs.

Brand=Giebel, sind starcke Mauren, welche die Häuser zweyer Nachbaren, und an denselben die Dach=Stüle und Sparr=Wercke von einander scheiden, und sodenn nach der Forme des Dachs sich richten. Sie werden in der Absicht aufgeführet, damit in Feuers=Gefahr sich das Feuer daran stemmen, und man um so viel eher, dasselbe zu löschen, Zeit gewinnen möge. Zu diesem Ende werden sie auch angerathen, daß, wenn ein Gebäude sehr lang und in einem Dache fortgehet, man in der Mitte desselben, oder wo sonst um diese Gegend eine Scheide=Wand befindlich, dergleichen Mauer bis unter die Dach=Ziegel aufmaure. Es müssen diese Giebel von Grunde aus fest und von dauerhafftem Zeug aufgeführet, auch, wo es nöthig, wohl verancket werden, weil sie sonst in und nach der Feuers=Noth, wegen der dabey umgehenden Leute durch das Einfallen einen noch weit grössern Schaden verursachen können.

Brand=Hirsch, siehe Hirsch.

Brand=Lattich, siehe Huf=Lattich.

Brandmahlen oder Brennen, ingleichen Einbrennen, heisset auf eine Sache mit einem eisernen heißgemachten Zeichen ein Merckmahl brennen, daß man daran dieselbe erkennen möge. Also pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley höltzernes Geschirr, eichene Pfähle und dergleichen, sondern auch wohl das Viehe dergestalt zu zeichnen, damit man sie vor anderen ihres gleichen desto eher unterscheiden könne, siehe oben Brand.

Brand=Mauer, ist diejenige steinerne Wand, welche sonderlich in höltzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführt wird, wo man die Feuer=Stäte hinbauen will. Es soll diese genugsame Breite und Stärcke ha[ben], daß kein Holtzwerck von der übrige[n] Wand dem Feuer so nahe komme, und si[e] von dessen starcker Hitze durch Brennu[ng] der Steine oder sonst durch andere Zufäl[le] entzünden könne. In grossen gantz steine[r]nen Gebäuden werden in dieser offt mit g[u]ter Bequemlichkeit und ohne den geringste[n] Uibelstand in den Zimmern und Gemächer[n] die Schläuche der Feuer=Mauren fortg[e]führet.

Brand=Ruthe, siehe Feuer=Bock.

Brand=Stäte, Brand=Stellen, werde[n] eines theils diejenigen Oerter genennet, w[o] vor dem ein Haus gestanden und durch da[s] Feuer verzehret worden; Andern theils abe[r] pflegt man auf dem Lande und an denjenige[n] Orten, wo wegen weitläufftiger Haushaltun[g] ausser dem Wohn=Hause, mehrere und ver[]schiedene Gebäude, dergleichen Scheuren, Ställe, Schoppen u. s. f. in einem Bezir[ck] beysammen stehen und einem Besitzer gehö[]ren, alle zusammen vor eins zu rechnen, un[d] die Inwohner, welche dergleichen besitzen, darnach zu zählen; In diesem Verstand sage[t] man: Dieser Ort hat so viel Brand= ode[r] Feuer=Stäte, das ist, so viel Untertha[]nen, die ihr eigen Haus, Feuer und Her[d] haben.

Brand=Schlange, siehe Schlange.

Brand=Stein, siehe Ziegel.

Branten, nennen die Jäger des Bäre[n] Tatzen oder Füsse.

Brantewein, ist ein aus geringem um[]geschlagenen verdorbenen Wein, Wein=He[]fen, Bier=Hefen, Aepfeln, Birnen, Ge[]traide, Erd=Aepfeln 2c. durch doppelt Feue[r] erzwungener und noch mit wenigem übergan[]genen Phlegmate vermischter Spiritus. E[s] wird aber hier wohlbedächtig des doppelte[n] Feuers erwähnet, denn dasjenige, so durc[h] das erste Feuer aus der Materie gezoger[n] worden, und gemeiniglich der Lutter, da[s] ist erst zu läuternder Brantewein, genennet wird, auch iedesmahl von gar unangenehmen Geschmack ist, kan nicht eher gebrau[]chet werden, als bis es geläutert, nem[]lich von dem noch vielen bey sich haben[]den Phlegmate, durch das andere Feuer ab[]gesondert und übergetrieben worden. E[r] kan gar füglich in drey Sorten abgetheile[t] werden: Die erste ist der verschiedene ma[hl] abgezogene, von dem bey sich führende[n] Phlegmate gereinigte, und daher so genann[te] rectificirte Spiritus Vini, dessen Gebrauch i[n] vielen Fällen von grossem Nutzen; Sei[n] Eigenschafft muß seyn, daß er Schieß=Pu[l]ver ohne einige andere Zuthuung anzünde[,] so er darauf gegossen wird. Die andere i[st,] so zur Artzeney gebrauchet wird, indem man guten, offt auch reinen Korn=Bra[n]tewein mit allerley Gewürtz, Wurtzeln, Kräutern und Blumen ansetzet, und na[ch] einer gewissen Zeit, wenn nemlich die[se] Stücke ihre rechte Gährung gehabt, so[l]chen nochmahlen davon abziehet, daraus s[o] denn ein Stomachale, wahres Aqua vitæ, in[]

...leichen das äusserlich vor gut befundene ...chlag-Wasser entziehet, siehe oben Aqua... ...ret. Die dritte Art ist die gemeinste und be... ...kannteste, die vielen Menschen zu einem viel... ...fältigen Geträncke worden, und entweder in ...gemeinen und schlechten, der nemlich aus ...iner von den letzten Eingangs erwähnten Ma... ...terien zubereitet, und überhaupt unter dem ...Nahmen Korn-Brantewein passiret; oder ...n abgezogenen eingetheilet wird. Dieser ...erste ist derjenige, der zum drittenmahl ab... ...gezogen, von dem darinnen sich noch befin... ...denden Phlegmate gereiniget worden, und zum ...theil eben der, davon in der andern Classe ...e Rede gewesen, zum theil aber ist auch ...drunter der Frantz- und Rheinische Bran... ...tewein zu verstehen, ingleichen der Angeli... ...ca, Anis, Calmus, Citronen, Fenchel, ...Melisch, Krausemüntz, Petersilien, Pome... ...rantz, Sellerie, Wachholder, Zimmet 2c. ...welcher seine Benennung von dem Weine ...oder dem Ingredientz bekommt, davon oder ...über er abgezogen worden; wiewohl einige ...dieser Arten auch schlecht und gleich bey dem ...ersten Feuer abgezogen werden, immassen man ...entweder dergleichen Species alsbald in den ...Lutter thut, und sie mit selbigen zugleich läu... ...tert, oder es werden gedachte Species wohl ...geschnitten und klein gemacht in ein reines ...leinen Säckgen gefasset, und in den gemei... ...nen Brantewein also gehangen.

Brantewein-Brennerey, dadurch wird so ...wol die Verrichtung verstanden, da man ...bemühet ist, aus verschiedenen Materien den ...Brantewein zu machen, als auch der Ort, ...da dergleichen Handthierung vorgenommen ...wird. Wie aber dieser am bequemsten und ...vortheilhafftigsten angeleget werden könne, ...lässt sich aus diesen alsdenn am besten schlies... ...sen, wenn wir zuförderst die Verrich... ...tungen, so ein guter Haus-Vater in ihrer ...Erkenntnis darbey vorzunehmen pfleget, betrach... ...ten, worinnen sie bestehen müsse vor, bey und ...nach dem Läutern. Vor dem Läutern er... ...wehlet und untersuchet man das Gut oder ...die Materie, daraus der Spiritus soll gezogen ...werden, welches bestehet aus Getraide, Wein, ...Hefen und Obst. Wenn nun dessen genug ...zu einem Brennen vorhanden, muß solches in ...ein höltzern Gefäß geschüttet, und darinnen ...zu einer guten Gährung gebracht werden: ...denn je besser diese ist, desto mehrern ...Spiritus kan man aus der Sache erhalten; ...dazu gehöret denn, daß die Körner vor... ...her auf der Mühle geschroten, und sodenn ...in einem oder mehrern Kübeln folgender Ge... ...stalt angemachet werden. Man lässet nem... ...lich einige Eimer Wasser in einer Blasen ...warm, aber nicht siedend machen, giesset da... ...von in eine Wanne, und thut in selbiges ge... ...meiniglich einen halben Scheffel Saltz, rühret ...es fein unter einander, und schüttet des ...Schrots so viel als Saltz hinein, rühret es ...abermahlen so, daß es nicht klümprich bleibe, ...hierauf giesset man noch ein paar Eimer ...siedendes Wasser darauf und lässet es feste ...zugedeckt drey bis vier Stunden stehen, da es ihm denn gut ist, sonderlich im Winter, wenn es unter der Zeit hübsch warm erhalten werden kan. Zu diesem Ende werden die Blasen, darinnen man brennet, am bequemsten an die eine Wand in der Brenn-Stube angebracht, weil sie gut und besser als ein Ofen heitzen. Hierauf wird dieses durch kaltes Wasser genugsam abgekühlet, nochmahlen durcharbeitet, daß nichts klosiges darinnen bleibe, und sodenn bekommt es, wie das Bier, zur Gähre seine frische Hefen. In dieser Gähre bleibt es einen und mehr Tage stehen, bis sich solches wieder setzet. Daß der Wein und die Hefen dergleichen Gährung nicht nöthig, ist von selbst zu begreiffen darneben aber zu behalten, daß diese einen proportionirlichen Zusatz von geschrotenem Maltz bekommen; Das Obst hergegen, weil man dessen eben nicht iedesmahl in grosser Menge hat, wird mit unter die Körner gemischt; solte aber dessen so viel vorhanden seyn, wird dieses gestampffet, hierauf nimmt man ein gutes Stück Sauer-Teig und eine Schüssel voll Weitzen-Kleyen, rührt es in einem Gefäß mit ein wenig warmen Wasser wohl durch einander, giesset noch mehr warmes Wasser darzu, schüttet sodann das gestampffte Obst darein, und lässet es, wenn das Obst nicht sehr faul gewesen, drey Wochen, sonst aber nur ohngefehr vierzehen Tage stehen. Dieses eingebrachte Gut wird, nachdem es vorhero wieder wohl durch einander gerühret, in die Blase übergetragen, so daß oben bey nahe eine halbe Elle, bey Hefen aber noch mehr, in derselben leer bleibet, unter diese das Feuer gemacht, mit einem Rühr-Holtz so lange herum gerühret, bis man dieses Holtz am unteren Theile mit blosser Hand, wegen seiner Hitze nicht angreiffen kan; Oder, so es Wein und Hefen, werden sie so lange gerühret, bis man siehet, daß es über sich steigen will; da es denn Zeit ist den Helm oder die Haube aufzusetzen, und die Blasen nebst den Röhren wohl zu verlutiren, oder zu verschmieren. So bald der Helm anfänget heiß zu werden, wird der Ofen voll Holtz gesteckt, das Ofen-Loch mit Steinen versetzt, und mit Leim verschmieret. Dieser Ofen hat oben zwey Lufft- oder Rauch-Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittelst dessen auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret: denn laufft es dicke, müssen diese Löcher auch versetzet und mit Asche überstreuet werden, weil das ein Anzeichen, daß das Feuer zu starck brenne; geht es aber mählig und sachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder gelüfftet werden, bis das Phlegma wie ein Stroh-Halm starck laufft. Dieses wird vor der Röhre, die durch das Kühl-Faß geht, in einen Recipienten, Vorlage und Gefässe gesammlet und heisset der Lutter, was aber nach dem Brand in der Blase bleibet, der Spülicht. Hat nun das Gut in Wein oder dessen Hefen bestanden, muß man in diesem Spülicht wohl acht auf den Wein-Stein geben, der sich gemeiniglich auf den Boden der Blase zu setzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaschen und trocknen, alsdenn aber wird er mit gutem Nutzen in die Apothecken ver-

verkaufft. Weil aber von der Blase, wenn sie groß, nicht alles herunter zu bringen, sondern noch was gutes zurück bleibt, wird solches aus dieser in eine kleinere darneben geworffen, und daselbst ferner abgetrieben. Bey dem Läutern muß zuförderst die Blase der Helm und die Röhren sehr wohl gereiniget, sonderlich aber die letzten, von innen sauber ausgeputzet werden, welches daraus zu erkennen, so das durchgegossene Wasser rein und klar heraus läufft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebranntem Saltz, (einige hangen stat des Saltzes ein Säcklein Büchene Asche hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die im Brantewein ist, niedergeschlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege gebracht) und zuweilen auch mit einer Specie, als Anis, Fenchel rc. in die Blase gethan, dieser der Helm aufgesetzet, und alles überall, wo es nöthig, verschmieret, daß kein Spiritus verfliege, das Feuer darunter gemacht, und eben so, wie oben, durch die Lufft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, ist solches etwas trübe, und blaulicher Farbe, die, es wird der Vorlaufft genennet, und so lange gesammlet, bis der Spiritus sehr hell und klar gehet. Sonst hat man hierbey hauptsächlich zu sorgen, daß das Feuer gelinde und immer einerley gehalten werde: Denn so bald dieses ein wenig zu sterck, beginnet vornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da ist es hohe Zeit das Feuer zu dämpffen, und den Blasen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häufig heraus lauffe und anbrenne; Wie man sich denn nebst diesen auch wohl vorzusehen hat, daß man der Vorlage oder Recipienten mit keinem Licht zu nahe komme, massen der Spiritus daselbst wie Pulver leicht entzündet, und dadurch grosser Schaden verursachet werden kan. Endlich muß man darauf bedacht seyn, zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blase, probiret wird, ob es leichte anbrenne; wo das nicht geschiehet, ist genug geläutert. Wenn denn abgeläutert worden, schlägt man nach diesem den Brantewein in reine und saubere Gefässe, die wohl verwahret werden können, und bringt das Wasser, so nach der Läuterung in der Blase übrig, unverzüglich daraus zu dem andern Spülicht, oder schüttets gleich hinweg, damit es selbiger durch sein Fressen nicht schädlich sey. Aus diesem ist nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantewein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum, einige Gefässe zu stellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu lassen; 2) An die innere Wand können zwey bis drey Blasen von unterschiedener Grösse also gesetzet werden, daß, wenn sie von aussen geseuert, sie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in diesem Fall ein oder zwey Lufft-Löcher gelassen werden, dadurch den starcken darbey entstehenden Brodem auszujagen und zugleich das benöthigte Wasser vermittelst einer Rinnen dadurch herein zu leiten. Aussen sind die Ofen-Löcher und das Kühl-Faß befindlich, da es denn eine höchst nützliche Sache, wenn dieses so angelegt seyn kan, daß beständig durch Röhr- oder anders zufliessend Wasser dasselbe immerzu angefrischet, das überlauffende aber gehörig abgeführet werden könne.

Brantwein-Spülicht, wird genennet, was nach geschehenem Aus- oder Abbrennen einer Blase Brantewein, an Schroten, Hefen und Phlegmate in derselbigen überbleibet, und zu Mästung des Rind- und Schweine-Viehes, mit grossem Nutzen gebrauchet wird. Auch pflegen die Köchinnen ihr küpfferner Küchen-Geräthe gar hell und sauber damit zu machen, wenn sie selbiges daraus scheuren.

Brasilien-Holtz, ist mit seiner Rinde ein Americanisches Farbe-Holtz, von grosser Härte und kommt über Portugall, Holl- und Engelland zu uns, dienet zur Färberey.

Brassem, siehe Brachsmen.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und bestehet aus einer eisernen Stange, die am obersten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er stehet. Tab. I. Fig. 9. A. Die Stange selbst, ist entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geschweißten Hacken Fig. 9. B a versehen, darinnen der Brat-Spieß ruhet und sich in selbigem bewegen lässet; oder sie hat, welches bequemer, einen eintzigen Hacken A b, der sich in die auf der einen Seite schieff eingefeilte Zähne wohl schicket und nach Gefallen hoch oder niedrig gestellet werden kan. In grossen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, darauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können Fig. 9. B.

Braten, heisset ingemein dasjenige Fleisch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögel und dergleichen, welches am Feuer und starcker Hitze zum Essen dergestalt gar gemachet worden, daß das Fleisch durch Ausziehung der darinnen sich befindlichen Feuchtigkeit, die nunmehro durch des Feuers Hitze nach den äusseren Theilen gezogen, und sich samt dem an das Fleisch gewachsenen und ebenfalls flüßig gemachten Fette vermenget, dadurch nicht nur gantz mürbe und safftig zubereitet wird; sondern es erwächset auch an dessen äusseren Theilen von solcher Feuchtigkeit und dem Fett eine Rinde, die, wenn das fleißige Begiessen mit Butter darzu kommet, dieses Essen nicht nur schmackhaffter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe ansehnlicher machet.

Braten, nennet man auch die Verrichtung oder die Art und Weise selbst wie nemlich ein iedes Fleisch nach seiner Art auf das beste in der Küche, nach kurtz vorher beschriebener Manier zubereitet werden könne. Solches geschiehet theils am Spiesse, welchen man am Feuer bal dur

...ch Menschen umtreiben, bald durch den ...raten-Wender umdrehen lässet; theils in ...n Ofen, welches ein gemeiner Back-Ofen ...er ein besonders darzu gesetzter Brat-Ofen ...n kan; theils in gewissen irdenen Töpffen ...d Pfannen, die mit guten darauf passen... Deckeln versehen seyn, davon siehe un... Topff-Braten; theils auf dem Rost, da ...an kleine Vögel, Kalbs-Rippen, Lamms... ...ken, dünne geschnittene und gespickte ...ücken Fleisch, und überhaupt eine Speise, ... bald gar werden soll, auf denselben über ...es Kohl-Feuer leget, und darauf abbra... Nicht weniger pflegen auch darauf die ...he gebraten zu werden, siehe Brat-Fische. ...s aber im übrigen das sogenannte Occa... ...-Braten anlanget, da man vermittelst ...s Lampen-Feuers und einer beweglichen ...ernen Machine, sonderlich kleines und ...es Vogelwerck gar machet; wie auch, ...a man auf gute Soldaten-Manier eine ...e oder Schulter an einen Strick bindet, ...e über ein Feuer hänget, den Strick ...nit des Bratens fest zusammen drehet, ... er hernach von selbst auflauffe und eine ...e den Braten umdrehe, dieses will man ...nnen Ort gestellet seyn lassen, und mehr ...dlungsweise, als zur Nachahmung an... ...en; worzu noch zu rechnen die Art der ...aner, welche eine Grube in die Erde ...en, den Grund mit grossen Baum-Blät... ...streuen, das Fleisch, welches sie bra... ...wollen, darauf legen, dieses oben mit ...n dergleichen Blättern zudecken, mit et... ...s Erde wiederum überschütten und zuschar... ..., ein grosses Feuer darüber machen, und ...e lange im Brande erhalten, bis sie das ...ich wohl gebraten zu seyn meinen. Un... ...llen sind die Spieß- und Topff-Braten ... schmackhafftigsten, zumahlen wenn das ...ich jung, und fett ist, wo es aber alt, ...it ihm durch starckes Klopffen oder durch ...ken in Essig zu Hülffe gekommen werden; ...zu noch ein vieles mit beyträgt, wenn ... Speck anzündet und ihn auf den am Spieß ...enden Braten abtrieffen lässet, immassen ...er so durchdringend, daß es bis auf das ...erste sich ziehet, und daselbst auch das ...este Fleisch mürbe machet. Daß man das ...n schön, sein gelb und nicht allzu scharff ...raten möge, pflegen die Köche sonderlich ... Vögelwerck mit Fingerdicken Blättern ...s Speck geschnitten, zu umlegen, oder ...man nicht so viel daran wenden will, an ...en Stelle nur einen Bogen reines Papier ...um zu wickeln, und über solchen den Bra... ...n bestens zu begiessen.

Braten-Meister, wird in den Hoff-Küchen ...jenige genennet, der einig und allein zur ...sicht über das Gebratene bestellet ist, und ...h weder um keine Zurichtung, noch um das ...kochte Essen bekümmern darff.

Braten-Wender, heisset diejenige Machine, ...dadurch der Braten am Feuer herum getrie... ...en wird, und ist ein kleines, von eisernen Rä... ...ern und Getrieben, gleich einem Uhrwerck, ...zusammengesetztes, und mit einer Unruhe ver... sehenes Kunst-Werck, welches entweder durch eine stählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewichte gezogen, und dadurch der Umlauff des an der verlängerten Welle des grösten Rades befestigten Brat-Spiesses verursachet wird. Jene, nemlich die mit Federn, stehen gemeiniglich unten auf dem Herde, und können sodenn, wenn man sie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an behörigen Ort gebracht werden; Diese mit dem Gewichte sind meistens oben an dem Schurtz des Herdes Nagel-fest gemacht; doch können sie eben wie die erst beschriebenen gemacht werden, daß man sie auf den Herd stellen, und nach Gefallen wieder wegnehmen möge. Das allermeiste, so man nebst seiner guten Construction und Dauer insgemein von ihm verlanget, ist, daß er, wenn er einmahl aufgezogen, recht lange Zeit fortgehe und nicht sobald ablauffe, welches denn auch in den kleinesten und niedrigsten Küchen zu bewerckstelligen, ja daß man ihn zu den grösten und stärcksten Braten nicht mehr denn einmahl aufzuziehen nöthig hat, wenn nur das Seil und die Kloben multipliciret werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelst der Hitze und des Rauches, so an einen beweglichen, und fast einem Parasol gleichen Deckel der Machine anstösset, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu lauffen gezwungen wird; weilen aber diese Art mehrere Umstände, und sonderliche Wissenschafft in Dirigirung des Feuers erfordert, als die ersten, so wird sie wenig, und nur von Curiosis, gebraucht. So hat man auch abgerichtete Hunde, ja Katzen, welche vermittelst eines Tret- oder Tritt-Rades, darinnen ein Hund oder Katze läufft, den Braten wenden.

Brat-Fisch, heisset man bey uns insbesondere den grossen Weiß-Fisch, dem der oben beschriebene Brachsmen gantz gleich kommet, unter welcher Benennung bey den Schweitzern auch die Balche oder Blaulinge bekannt, und ist also dieses Wort ein blosser Beynahme eines Fisches, welcher am schmackhafftigsten zugerichtet werden kan, so man ihn auf dem Rost bratet; wiewohl ausser diesen sich auch die Karpffen, und einige andere Fische braten lassen, wie bey Erklärung eines jeden, auch dessen Zurichtung, beschrieben wird. Uiberhaupt ist bey dem Braten der Fische zu merken, daß sie ausgeweidet, geschuppet, währendem Braten fleißig mit Butter oder Oel begossen und bestrichen, wie auch endlich mit klar geriebener Semmel wohl bestreuet werden müssen.

Brat-Ofen, ist ein kleines auf, unter oder neben dem Küchen-Herde angebrachtes, und mit einer eisernen Röhre versehenes Oefelein, worinnen man allerley Gebratens und Gebackens bequem zum Verspeisen fertig machen kan. An einigen Orten ist man gewohnt, dergleichen in die Kachel-Ofen zu bauen, dieser aber muß alsdenn sauber und rein gehalten werden, und daß er keinen übeln Geruch causire, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellet einen

einen mit einem breiten Blech belegten Rost dahinein, und auf solchen sodenn erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Lufft Loch gelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne, ist ein ablanges und am Boden platt ausgewölbtes Gefässe von Thon oder Töpffer-Zeug, verschiedener Grösse, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spiesse steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtrieffende Fett darinnen auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Spieß, ist theils ein grosser an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starcken und offt sehr schweren Braten, der entweder mit dem spitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben und dahero auch ein Hand-Spieß genennet wird, theils aber sind mittler Grösse, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und schreibet man nebst dem Weinreben-Holtz und dem Eschen- auch dem Hasel-Holtz die Eigenschafft zu, daß, wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holtz gestecket, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, sich von selbsten zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er gantz schwartz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen grossen Hof- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander gespreitzten Brat-Böcken drey bis vier über einander gehende Spiesse gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begossen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein grosser am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurtzen Hals Fleisch und Lenden Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würflich klein geschnittenen Speck darunter, würtzet dieses mit halb gar gestossenem Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, so viel als recht ist. Hierauf stösset man, wenn zum Uiberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einen Wurst-Biegel in saubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten Citronen-Würstlein sind, welche zusamt d erst beschriebenen nach diesem entweder a dem Rost gebraten, und so trocken verspeis oder mit folgenden Sossen zugerichtet werd können, wenn sie vorhero fein safftig und nic so gar sehr gebraten; nemlich man mach braune Butter, giesset Senff und sodenn We hinzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer u Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt C tronen-Scheler hinein, und lässet es ein wen durch einander kochen; oder man leget die ha gar gebratene Würste in einen Tiegel, giess etwas Wein und Fleisch-Brühe darauf, schne det Citronen-Scheler und Citronen-Scheibe hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darz und lässets also mit einander kochen. Wer sie bald gar, brennet man ein wenig Butt in Mehl daran, thut dieses nebst Ingbe Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Od wenn man Mehl in Butter braun gemach Fleisch-Brühe mit wenigem Eßig hinzu g gossen, Lorbeer Blätter, Roßmarien, Pfe fer und Ingber darzu gethan, und alles z sammen kochen lassen, giesset man ferner e Nösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Wü ste in die Brühe, wie auch geschnittene Citro nen-Scheler und eine Hand voll Capern, un lässets wohl durch einander dämpffen, so gieb dieses ein Essen von einem besonders annehm lichen Geschmack.

Brauen, suche Bierbrauen.

Brauer siehe Bierbrauer.

Brau-Gefässe wird alles zum Brauen gehö rige und benöthigte Geschirre genennet, als Ein tieffer runder küpfferner Kessel, oder der gleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Bo den gantz glatt ist; zwey grosse starcke höltzern Bottiche, nemlich der Stell-Bottich ode Mösch-Bottich mit seiner Zugehörung, un der Bier-Bottich. Ein Würtz-Trog ode Grand. Ein grosser Gähr-Bottich, oder w er klein, deren mehrere; zwey oder drey Küh len; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etli che lange Rinnen, auf welchen man das kalt Wasser von und aus der Pumpe in den Brau Kessel, oder in die Brau-Pfanne, und da heisse aus dem Kessel oder Pfanne in de Mösch-Bottich, und den Mösch wiederum i den Kessel, hernach das gesottene gute Bi auf die Kühl-Schiffe, und also von einem G schirre ins andere führet, und lauffen läß Ein Hopfen-Korb, Schier- oder Zug-Stock Etliche starcke Rührstecken, zu Abmöschun des Maltzes, oder zu dem weissen Biere zwe Schauffeln, die an der Seiten Ränffte h ben; ferner ein paar Schöpffen oder Schopf Gelten mit langen Stielen, mit welchen ma das heisse Wasser aus der Pfanne in de Mösch-Bottich, denn den Mösch wieder i den Kessel, auch das Bier aus demselben zu die Kühl-Schiffe schöpffet rc. Einen ode mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, da durch man einen ziemlich dicken Stecken ode Stangen stecket, daß ihrer zween einen solche Eimer oder Zuber auf der Achsel, und das Bie darinnen an behörigen Ort tragen mögen; wer den gemeiniglich nur an denjenigen Orte

gebrauchet

braucht, wo das Brau-Haus von dem Keller entfernet ist. Endlich müssen auch vorhanden seyn Füll Lager, die Bier-Fässer beym Füllen oder Bierfassen darauf zu legen; Krücken und Besen, das Bier und was sich gesetzt hat, auf der Kühlung zusammen zu kehren. Auf dem Maltz-Tenne der Weich-Bottich, das zum Brauen bestimmte Getraide darinnen einzuweichen; Schauffeln, das Maltz mit zu arbeiten ꝛc.

Brau-Haus, ist ein Gebäude, worinnen Bier gebrauet, und alles, was zum völligen Biersieden oder Brauen vom Anfang bis zum Ende gehörig, angetroffen und aufbehalten wird. Es soll daßelbe fein groß, raumig und licht, (damit man sich wohl darinnen regen könne) auch von Steinen und zwar also aufgebauet seyn, daß die Sonne nicht viel hinein scheinen könne, und es im Sommer fein kühl darinnen sey, sonst werden die Biere leichtlich sauer und verderben. Der Platz soll etwas erhaben, und in keiner sumpffigten und morastigen Gegend, sondern rein und sowohl mit gesunder Lufft, als mit gutem Wasser versehen seyn. Wo keine Steine vorhanden, oder die Kosten nicht hinlangen, kan man nur Holtz nehmen, und bey dessen Anrichtung dahin sehen, daß die Pfanne oder Kessel mit ihrem Camin oder Rauchfang, so weit von den Wänden abgesetzet und aufgebauet werde, daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder, so man ja die Brau-Pfanne oder Kessel, wie in Wohn-Häusern oder in kleinen privat Brau-Häusern öffters erfordert wird, an die Wand setzen muß, darf man nur an selbiger Seite eine steinerne Wand oder Brand-Mauer halten, daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugefüget werden möge. Die vornehmsten Requisita und Gelegenheiten bey einem Brau-Hause sind: 1) Ein fester, sauberer und geraumer Maltz-Tenne mit dem dazu gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl angebrachte Maltz-Darre. 3) Eine genugsam weite Brau-Stäte, worinnen der Brau-Kessel oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich, Bier-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer vorhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen, die Stöcke und Kühl-Schiffe, die Füll-Lager, und das zu einem Gebräude nötige Geräthe stehen können. 4) Eine Netz-Kammer. 5) Eine oder mehr Hopffen-Kammern. 6) Geraths-Böden zu Gersten, Weitzen, und gedörrtem Maltze. 7) Etliche Böden zu einiger Trocknung des Maltzes an der Lufft, oder zum Lufft-Maltze. 8) Eine Gähr-Kammer, dergleichen aber nicht aller Orten bekannt oder gebräuchlich ist. 9) Gute und nicht an die Sommer-Seite oder gegen Mittag gebauete Keller. 10) Eine Holtz-Lege, nicht weit von der Unterfeuerung des Kessels und der Darre entfernet. 11) Eine Schirr- und Geräthe-Kammer, oder vermachter Schuppen darzu, und 12) eine wohl angelegte Pompe oder Plumpe, wordurch man das Wasser in das Brau- und Maltz-Haus, auch anderer nöthigen Orten bequem hinbringen kan, damit nicht solches mit grosser Mühe und Unkosten darzu erst beygetragen werden müsse.

Brau-Kessel, ist ein von Kupffer verfertigter Kessel, oben etwas weiter als unten, welcher rings herum eingemauert, und unten her mit einem Ofen versehen ist, damit Feuer darunter gemacht, und das Bier in solchem Kessel gekocht werden könne. Ein Kessel, welcher fünftehalb Ellen Leipziger Maaß weit, und dritthalb Elle tief ist, hält geraumig vier und zwantzig Viertel Bier, zu drey Schock oder hundert und achtzig Kannen das Viertel gerechnet.

Es wäre sonderlich zu wünschen, daß man sich insonderheit bey denen Brau-Kesseln und Pfannen derer verschiedenen guten Arten von Oefen bedienete, die das immer rarer werdende Holtz sparen helffen; dazu insonderheit Prof. Lehmann, noch besser aber Herr Leutmann im Vulcano famulante Anleitung gegeben. Allein man bleibt noch an vielen Orten bey seiner alten verschwenderischen Art so sehr, daß man auch öffters nicht einmahl das Feuer in besondere Oefen, sondern frey unter die Brau-Kessel machet. Ubrigens giebt an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, solchen Brau-Kessel zu halten und denen Brauenden gegen einen Pfannen Zins zu leihen, dem gemeinen Wesen oder auch gewissen Gütern und Herrschafften eine feine revenue. Und überdieß hat es auch seinen Nutzen in der Policey und den Imposten.

Brau-Knechte, sind Leute, die das Bierbrauen ordentlich gelernet, und bey grossen Brauwesen dem Bierbrauer oder Brau-Meister brauen helffen, auch im Fall der Noth deren Stelle vertreten können. Man nennet aber auch diejenigen Brau-Knechte, welche zwar das Brauen nicht gelernet, jedoch dem Brauer mit Plumpen oder Wasser- und Holtz-Tragen, Möschen, Schöpffen, und dergleichen Arbeiten bey einem jeden Gebräude an die Hand gehen, und entweder, als andere Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches gebräuchlicher, von jedem Gebräude etwas gewisses zu Lohne bekommen.

Brau-Meister, siehe Bierbrauer.

Braun, ein Braun wird insgemein ein Pferd brauner Farbe genennet, als welche eine von den vier Haupt-Farben der Pferde ist, und in die dunckel-braune und licht-braune überhaupt eingetheilet wird. Unter allen Braunen werden die Castanien-Braunen, ingleichen die Dunckel-Braunen, wenn sie gespiegelt, so, daß die Spiegel, ein jeder von dem andern abgesondert, können gezählet werden, vor die besten gehalten. Siehe Pferd.

Braun-Bier s. Bier.

Braunelle, Brunelle, Antoni-Kraut, Gottheil, ist ein wildes Heilkraut, welches einen viereckigten, braunen und rauhen Stengel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zeiten noch höher treibet. An desselben Gleichen oder Absätzen stehen allezeit zwey rauhe Blätter gegen einander über, zu oberst aber kommen blau und Purpur farbene Blümlein, welche mit kleinen Blätlein unterwachsen sind.

Die Wurtzel ist klein und zaserticht. Dieses Kraut wächset auf Feld-Rainen, Wiesen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnemlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbst hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blätlein isset man an etlichen Orten, wie einen Salat; sonsten aber ist es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äusserliche und innerliche Verletzungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Der Safft widerstehet der Mundfäule, und weil er auch ein auserlesenes Mittel wider die Bräune ist, so mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, ist ein gemeiner Vogel, der zu Herbst-Zeit auf denen Fincken-Herden offt gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er ist am gantzen Leibe braun, ausser daß er an der Brust fast eine Farbe hat, wie die Rebhüner an der Brust haben, doch etwas dunckler, die braune Farbe am Rücken ist fast wie die Hänfflinge am Rücken sind. Seine Leibes-Gestalt ist länglich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht so hochbeinigt ist, so daß, ob es schon grösser, als ein Rothkehligen, es iedoch, wenn es neben demselben sitzet oder hüpffet, viel niedriger aussiehet als dasselbe, dem es sonst sowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, absonderlich aber dieser letztern dem Schnabel nach. Es bringet seine Jungen, und zwar mehrentheils fünff bis sechs, an bergigten Orten aus, und pfleget seinen Strich im Herbst, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehligen zurücke, und wird in Zimmern so kirre als dieses, da es denn mit gemahlenen Hanff-Körnern und untermischter Semmel gespeiset und erhalten werden kan. Das Weiblein ist in der Brut-Zeit so frech, daß, wenn es in einem Gemach eingesperret ist, (ob es gleich kein Männlein bey sich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werck und was es erhaschen kan, hinweg nimmt, ein Nest davon machet, und sich darüber setzet, folglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verstehen giebet. Dieser Vogel hat darinnen etwas besonders, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden, sowohl Frühlings- als Herbst-Zeit, mit einem Meisenschlag, wie die Rothkehligen.

Braune Mägdlein oder Feuer-Röslein, sind annehmliche Blumen, davon man dreyerley Gattungen hat. 1) Die gemeinsten sind die schönen Mennig-farbenen Röslein, inwendig ein schwartzes Sternlein habend, welches nicht anders aussiehet, als wenn eine schwartze Kohle zwischen glüenden läge. Ihr Kraut ist schier dem Fenchel-Kräutig gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine längliche, dreyfache und spitzige Knöpfflein, in welchen der kleine schwartz-grüne Saame verborgen lieget. 2) Die andre Art hat Pomerantzen-farbene Blumen, und ist schon etwas seltener, als die erste, ausser der Farb aber derselben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weisse Blumen und ist die rareste; wird nebst der andern im April oder Majo gesäet, und blühet ziemlich lang. Das Kraut wird sehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böse kalt Feuchtigkeit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, siehe Kohl.

Braun-Wurtz, sonst auch Sau-Wurtz und groß Feigwartzen Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne an Hecken und Zäunen, hinter alten Mauren, auch an feuchten und wässerigten Orten wächset, und im Majo und Junio blühet. Man hat derselben zweyerley Art, die kleine oder das Männlein, so auch die stinckende Braun-Wurtz genennet wird, hat eine weisse, grosse und knollichte Wurtzel, aus welcher viele eckigte, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Diese sind mit starcken schwärtzlichten und ein wenig zerkerbten Blättern besetzt, welche etwas glätter als die Nessel-Blätter, ausser diesem aber denenselben in allen gleich sind, und, so man sie zerreibet, einen starcken Geruch von sich geben. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweige erscheinen braun-rothe Blümlein wie ein Helm oder holes Schnecken-Häuslein, so zu runden ausgespitzten Knöpflein voller Saamen werden. Die grosse oder das **Braun-Wurtz-Weiblein**, ist dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterschied allein in der Farbe und an der Grösse, denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber sind Saat-grüner Farbe. Die Wurtzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zasern. Wer dieses Kraut in seinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbst von den Schößlingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund gesäet und gepflantzet werden. Das Kraut mit samt der Wurtzel im Majo ausgegraben, gewaschen und gesäubert, giebt, wenn es gestossen und ausgepresset wird, einen Safft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten engen Glase aufhebet, und denn mit Wachs und Baumöl, iedes gleich viel, vermischet, folglich alles mit einander auf einem Kohlfeuer aufwallen lässet, und also zu einer Salbe machet, welche allerley böse Geschwüre, Grind und Räude heilet. Der Saame soll auch dem Gifft einiger massen widerstehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Brau-Pfanne, siehe Brau Kessel.

Braunstein ist ein Stein, der fast dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas ins Braune fällt. Er ist der Glasmacher ihre Seiffe, indem sie ihn zum hell und klar machen des Glases brauchen. Aus Piemont hat

man bißher den besten bekommen. Allein er wird auch nunmehro schon im Ertzt-Gebirge und auf dem Hartz gegraben.

Breche, ist die Elffte von denen Arbeiten, so jährlich in einem Weinberge zu verrichten nöthig sind, und welche folgender massen ins Werck gesetzet wird: Nämlich wenn man befunden, daß der Stock auf allen Augen, so zum wachsen geneigt, wohl ausgeschlagen, so sollen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derselbe starck und kräfftig ist, vier oder zum meisten fünff gantze Enden oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, abgebrochen, und denjenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verkürtzet werden: wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben soll man über zwey Enden nicht lassen, und sollen sonderlich die Winzer diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demselben wohl an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch auf die Schenckel, wodurch dieselbe leichtlich verderben, getrieben, und nach verrichteter Breche der Weinstock bald möglichst an die Pfähle gehefftet werde. Das übrige Holtz, wo nicht Wein daran zu befinden, muß bis auf zwey der stärcksten, und zwey oder drey der Mittel-Enden, und also aufs meiste vier oder fünff Enden oder gut getriebene Ruthen, nebst einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Erde gelassen werden; welche gedachte vier bis fünff Enden, theils an der Wurtzel, als etwan ein oder zwey starcke; Theils aber an den Knoten, deren zwey oder drey, und theils auf Schenckeln, etwan ein oder zwey, zu befinden, daß man also dem Stocke nicht mehr, als seine fünff Enden, in gutem Boden, und wenn der Stock bey Kräfften ist, lasse; hingegen, wenn er schwach, dieselben benehme. Diese Arbeit wird gemeiniglich zu Ende des Mayens, oder nachdem der Stock fein getrieben hat, auch etwas eher verrichtet.

Breche, ist ein höltzernes Instrument. Tab. II. fig. 1. worauf der Flachs und Hanff gebrechet wird. Es bestehet solche oben an zweyen Stücken Holtz, wovon das eine, so beym Brechen unbeweglich stehen bleibet, nämlich A. ohngefähr neun Viertel Ellen lang, viertehalben Zoll breit, und dritthalben Zoll starck, auch, ausser denen an beyden Enden gelassenen Köpffen, mit zweyen durchaus gehenden Ruthen oder Faltzen versehen ist, also daß in der Mitte ein dünner Steg bleibet, welcher sowohl, als die beyden äussern Seiten, eben scharff ist; Zwischen diesen Ruthen gehet das bewegliche Theil B, welches zwey Schärffen und eine Ruthe hat, auch bey c mit einem eingeschobenen höltzernen Nagel angemacht, und so hoch oder in seiner Ruthe so tieff ist, daß seine Schärffen durch die untern Ruthen völlig durchgehen. Dieses heißt nun eigentlich die Breche, welche auf einem mit zweyen von Stangen-Holtze gemachten Säulgen d d, versehenem Fusse E, so der Steg genennet wird, stehet.

Brechen heißt, wenn man den Hanff oder Flachs, nachdem er gerößet, und in der Flachs-Darre, oder an der Sonne dürre gemacht worden, Büssen- oder Posen-weis, quer über das unbewegliche Theil A der kurtz vorher beschriebenen Breche leget, und durch öffteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergestalt zerquetschet, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem andern unreinen Zeug sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu sagen, an stat wühlen: Z. E. das Schwein hat im Holtze oder auf der Wiese sehr gebrochen, das ist, gewühlet.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Maltzes gesagt. Siehe Schroten.

Brechen, heißt auch, sich entweder auf eingenommene Brech-Mittel oder Vomitiv, oder von selbst vermöge des Natur-Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speise von sich geben, solchergestalt aber den Magen reinigen. Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verständigen Artztes schreiten, wie öffters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus-Mittel sonderlich auf dem Lande in der Wirtschafft zu geschehen pfleget. Sonst aber ist rad. Ipecacuana das beste Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Artzt, ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen besten Haus-Mitteln und Curen der meisten Kranckheiten kurtz gehandelt ist.

Brech-Stange, ist ein runder oder eckichter Stab Eisen, der an dem untersten Ende etwas gekrümmet, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespalten und bey alle dem scharff zu lauffend gemachet ist, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verschiedener Grösse.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied, hinliegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Jucharte oder Morgen, oder auch wohl gantze Hufen oder Huben in sich hält. Es ist vor den Acker-Bau sehr dienlich, wenn man seine Aecker fein in gantzen Breiten zusammen liegen und nicht mit andern sich zu meliren hat.

Breme, ist eine Art grosser graulichter Fliegen, welche bey warmem Sommer-Wetter dem Pferd- und Rindvieh mit Stechen und Beissen sehr beschwerlich fallen; solches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Safft aus Kürbis-Blättern, oder mit Wasser, darinne gestossene Lorbeeren gesotten worden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff samt dem Kraut aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Safft daraus presset, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

so hat man eine Salbe, darein man einen wollenen Hader werffen, und die Pferde an denen Orten, wo die Bremen gerne hinsitzen, als an dem Schlauch, hinter dem Schweiff, neben den Augen, und an andern Orten damit abstreichen darff, so kommt keine Breme noch Fliege darauf: Oder man kan auch Tann-Zapffen im Wasser sieden, ein Wisch-Tuch darein tuncken, und die Pferde oder das Rind-Vieh damit abwischen.

Bremse, ist ein Instrument von Eisen, welches gleich einer Feuer-Zange ist, und aus zweyen langen und eingekerbten Theilen bestehet, so oben mit einer Charniere an einander hängen; mit diesen klemmen die Schmidte denen Pferden die Nasen ein, daß sie stille stehen müssen, wenn man eine gewaltsame Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch höltzerne Bremsen, welche oben mit einem Leder zusammen gebunden sind, und eben dergleichen Dienste thun, als die eisernen, nur müssen diese keine scharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide und an Wein-Stöcken genennet. Siehe Brand.

Brenn-Erde, siehe Torff.

Brenn-Haus, wird ein a parte zum Branteweinbrennen aufgeführtes oder nur eingerichtetes Gebäude genennet, worinn Blasen, Kühl-Fässer, Einmach-Fässer und andere Gefässe und Zugehörungen ihre gewisse und bequeme Stelle haben. Es soll Feuer-feste gebauet, und entweder selbst mit einer Pumpe, oder wenigstens mit einem Ständer und Röhren versehen seyn, welche von einer nächstgelegenen Pumpe das Wasser durchs Pumpen empfangen, und solches wieder in die Blase und andere Gefässe, durch den Ständer-Schlauch von sich geben, damit man das benöthigte Wasser nicht erst auf eine beschwerliche Art hinein schleppen dörffe. Siehe oben Brantewein-Brennerey. Auch heißt bey andern Brenn-Wercken das Haus, wo die Oefen sind, z. E. bey denen Töpfern, das Brenn-Haus.

Brenn-Holtz, siehe Holtz.

Brenn-Kolben, wird zwar insgemein das gantze Gefässe, darinnen man zu destilliren und die so genannte gebrannte Wasser oder sonst einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt, genennet, es heisset aber insonderheit nur eigentlich dasjenige Stück also, darein die Materie, so abgezogen werden soll, gethan wird. Es ist solches ein rundes, mit einem weiten Bauche versehenes, oben aber etwas enger zusammenlauffendes, von Glas, Thon, Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefässe, mit einem Halse, damit der Helm, durch dessen Schnabel das gebrannte oder abgezogene Wasser in den davor gestellten Recipienten oder Vorlage ablauffen muß, darauf gesetzet werden könne. Die von Glas, und denn hiernächst die von Thon verfertigte und wohl verglasurte Brenn-Kolben, dienen am besten zu denen Chymischen Operationen, hingegen taugen die bleyernen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die kupffernen, wenn sie wohl verzinnet sind, zum gemeinen Wasser und Branteweinbrennen am besten. Von denen kupffernen ist oben unter dem Wort Blase bereits Erwähnung geschehen. Die gläsernen Kolben werden durch heiß Wasser getrieben, und das heisset ein Marien-Bad, Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdene aber werden in Sand oder Asche gesezt, und das wird sodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien, mit einem darunter gemachten Kohl-Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Nessel, siehe Nessel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel-Scheune genannt, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Ingleichen bey denen Töpfern. Siehe Ziegel-Ofen.

Brenn-Zeug, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blase mit ihren Hüten, Röhren, Kühl-Fässern, Recipienten oder Vorlagen, nebst denen dazu gehörigen Oefen &c. verstanden.

Breit-Tusche, siehe Britsche.

Bret, ist ein dünnes, breites und langes Stücke Holtz, welches auf einer Säge-Mühle aus einem dicken Baum geschnitten wird, und dessen Nahmen sich theils nach dem Baum, woraus es verfertiget worden, theils nach der Länge, Breite und Stärcke richtet. Also sind die gemeinsten Breter, Fichtene, Tannene, Föhrene und Kiehn-Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Büchene, Rüsterne und dergleichen. Auf den andern Fall sind es entweder Spünde-Breter, welche gemeiniglich sechs bis neun Ellen, zwölff bis funffzehen und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl fünff Viertel bis anderthalben Zoll dick sind, damit sie nach Gefallen auf den gantzen oder halben Spund ausgezogen werden können; oder gemeine Breter, so man auch Beschlage-Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde-Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyviertels-Zoll dicke sind. Die Tischer oder Schreiner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herren-Breter nennen. Diejenigen aber, so auf den Seiten des Bret-Klotzes abgeschnitten werden, und folglich etwas von der Baum-Kante behalten, heißt man Schwarten-Breter. Von Eichenen Bretern werden Kästen, Laden, Schräncke, Thüren und Fenster-Rahmen gemacht. Aus Büchenen und Ahornenen, werden schöne Tisch-Blätter, und aus Birckenen allerhand musicalische Instrumenten verfertiget. Die Ellernen oder Erlenen Breter dienen zu immerwährender Nässe, als Fisch-Kästen, Mühl-Fängen und dergleichen. Die Rüsternen Breter pflegen die Müller gerne zu ihren Wasser-Rad-Schauffeln zu gebrauchen, wenn sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie Tännene darzu nehmen, welche aber sonsten, weil sie leicht und zart, zu Reise-Kuffern, Laden, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aspen- und ...

De

denen geben hübsche Tisch-Blätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die Fichtene Breter dienen zu Fuß-Boden in Stuben, Kammern und Korn-Böden, worzu auch die Tieffernen angewendet werden. Diejenigen Breter, so man in der Haus- und Land-Wirthschafft, in der Küche, am Wagen und Pflüge nöthig hat, und Back-Bret, Frisch-Bret, Topff-Bret, Boden-Bret, Mist-Bret, Mühl- oder Molch-Bret und Streich-Bret genennet werden, sind unter eines jeden Benennung erkläret zu finden. Siehe Bret-Stamm.

Bret-Klotz, siehe Bret-Stamm.

Bret-Mühle, siehe Sage-Mühle.

Bret-Nagel, siehe Nagel.

Bret-Stamm, wird ein wohl- und zu Bretern dienlich erwachsener Schafft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret-Klötzer, aus diesen aber auf einer Schneide- oder Säge-Mühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Es muß aber ein solcher Stamm nicht wammenig, knotig, Eiß-klüfftig, faul-fleckig, Kern-schälig, noch Kern-ästig seyn, sonderlich die Tanne, in welcher am ersten die Aeste beym Schnitt losgedrucket werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen; Es ist auch kein dürrer Stamm oder Wind-Bruch darzu dienlich, massen die vom Bruch geschnittene Breter, wenn sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen, indeme der Baum beym Bruche dergestalt erschüttert worden, daß er sich zwischen denen Jahren gleichsam losgegeben, und dahero dieses Knacken, so offt solch Geräthe ein wenig geschoben oder gerecket wird, durch Widersetzung von sich hören läßt. Es muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben, welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in seiner Jugend zum Pech-Schaben gerissen oder gelochet, item wenn er abgehauen werden, und solcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, so giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausdämpfung des Safftes oder Hartzes aus diesem Hiebe einen rothen oder gleichsam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret-Stämme oder auch die abgeschnittene Bret-Klötzer sollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf blosser Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verstocken, und also denn wohl gar untüchtig zum Bret-Schneiden werden: Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde denn abschälen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhaffter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klötzern geschnitten worden. Und dieses alles ist auch bey denen Klötzern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in acht zu nehmen.

Bretzel oder Bretstel, ist die Benennung eines Gebackens, worzu der Teig auf unterschiedene Weise bereitet wird, dessen Form aber bey allen darinnen überein kommt, daß der Teig etwas lang und rund ausgewälgert, so daß er an beyden Enden viel dünner als in der Mitte ist; Diese beyden Enden werden etwas lang durch einander geschrenckt, dergestalt, daß sie zusammen geschlagen und durch die Mitte gezogen, gleichsam zwey Ringe abgeben. Ihren Bey-Nahmen bekommen sie von der Art des Teiges, davon sie genommen, also giebt es Zucker-Butter-Sahnen- oder Milch-Fasten-Bretzeln, unter denen die letzten die allermühsamsten, indem der Teig darzu nicht nur ausserordentlich derb und durch das Brechen wohl gearbeitet seyn muß, sondern weil auch diese Bretzeln gar verschiedene mahl durch die Hände gehen, und auch im Wasser gesotten werden müssen, ehe und bevor sie zum Verspeisen dienen.

Brey, siehe Mus.

Breyhahn, suche Weiß-Bier, und zwar unter dem Wort Bier.

Bricken, werden die marinirten Neun-Augen genennet. Siehe Neun-Augen.

Brille, heisset man nicht nur das Instrument, so aus zwey in Drat, Horn, Schild-Kröten und dergleichen Materie eingefaßten Augen-Gläsern bestehet, und iedesmahl nach den Fehlern und Gebrechen der Augen eingerichtet seyn muß, daher es geschiehet, daß diejenige Brille, die dem einen Gesichte trefflichen Nutzen schaffet, dem andern hergegen gar nicht dienet, darunter doch die grünen Gläser allen Augen am zuträglichsten; sondern es führet auch diesen Nahmen der höltzerne ausgeschnittene Sitz, bey den Secreten oder Abtritten.

Brinellen oder Brunellen, heissen sonst eine Art fürtrefflicher Pflaumen, welche zu Brignoles, einer Stadt in Franckreich, und zwar in der Landschafft Provence gewachsen, daselbst geschälet, aufgeschnitten, und nach herausgenommenem Kern, getrocknet, folglich in Schachteln oder Kistlein gepackt, und also weit und breit versendet worden; Heut zu Tage aber werden alle auf solche Art tractirte und getreugte Zwetschgen oder Pflaumen, wenn sie gleich weder Brignoles noch einen andern Frantzösischen Ort gesehen haben, Brinellen genennet.

Britsche, so auch Breit-Tusche, Batsche oder Tennen-Batsche genennet wird, ist ein höltzernes Instrument, womit die von Leimen zu verfertigende Tennen eingegleichet und derb geschlagen werden. Es bestehet solches aus einem ohngefähr fünff Viertel-Ellen langen, eine Viertel-Elle breiten, und drey Zoll dicken Stücke eichenen Holzes oder Pfoste, welches in der Mitte oder von derselben etwas gegen der Hand zu, mit einem schräg nach der Länge heraus gehenden, bey zwey Ellen langen Stiel versehen ist.

Britsche, wird auch die Lager-Stat genennet, die man in den Back- Mühl- und Wach-Stuben antrifft, und bey dem Haupt-Ende etwas erhöheter ist, als bey denen Füssen.

Brodt, ist dasjenige Nahrungs-Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalt des menschlichen Lebens erschaffenen Speisen die vornehmste, nothwendigste und bey nahe unentbehrlichste ist, über welche sich der Segen des Höchsten dergestalt erstrecket, daß nicht nur die köstlichsten Speisen ohne Brot nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden können, sondern auch, welches das hauptsächlichste, daß ein gesunder und desselben gewohnter Mensch es nicht überdrüßig wird, ob er gleich sonst aller andern Speisen, sie haben Nahmen wie sie wollen, müde und überdrüßig zu werden pfleget, und daher ist es auch gekommen, daß man dieses Wort zum öfftern vor die Nahrung und das Auskommen des Menschen zu nehmen pflegt, z.E. einem zum Brote, oder auch von Brote heissen: Sein Brot suchen, erwerben, haben: einen ums Brot bringen u. s. f. Es bestehet aber das Brot eigentlich aus Mehl, Wasser, Sauer-Teig, oder Bier-Hefen, und wenigem Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem besonders hierzu erbauten Ofen, vermittelst der Hitze des Feuers, zu einem so fürtrefflichen Nahrungs-Mittel zubereitet wird, und alsdenn bestehet es aus zwey Theilen, der Krume nämlich, von der eigentlich alles dasjenige zu verstehen, was vom Brote selbst gesaget wird, und der Rinde, so in die obere und untere eingetheilet wird. In theuren Zeiten aber, und bey grosser Hungers-Noth, müssen auch wohl die puren Kleyen, Eicheln, Castanien, Buch-Eckern, zarte Baum-Rinden, Wicken, ja wohl gar das klein geschnittene und in der Sonne gedörrte Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brote herhalten; Ja es gebrauchen diejenigen Völcker, welche kein Getraide oder Mehl im Uberfluß haben, oder nicht die Wissenschafft besitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brot zu backen, stat dessen, gleichwie die Grön- und Isländer, hart gedörreten Stock-Fisch, oder wie einige Americaner allerhand Wurtzeln, die Dalekarler in Schweden gestossene Baum-Rinde, vid. Bauhini L. 3. Pinac. botan. Sect. I. ingleichen Brugerini lib. II. Rei cibar. Cap. 25. welcher allerley andere Arten der Gewächse erzehlet, die den Menschen an stat des Brots dienen müssen. Die Körner, woraus ordentlich das Mehl zum Brotbacken gemahlen wird, sind Weitzen und Rocken, auch wohl Gersten, welche letztere von Leuten, die die beeden ersten nicht haben, noch bezahlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geschehen pfleget, mit unter den Rocken gemenget wird. Man kan auch aus gemahlenen Erd-Aepffeln Mehl und Brot backen. Die meisten halten ein
reines Rocken-Brot vor das gesündeste, m
wohlen auch viele das Weitzen- oder Se
mel-Brot vor das beste halten. Alles Ko
so in leichtem und trockenem Erdre
wächset, soll besser zum Brotbacken se
als was in schweren, fetten und feucht
Feldern gebauet wird, und ie frischer d
Korn gedroschen, ie besser, weisser u
wohlgeschmackter wird das Brot d
von. Wenn das Brot aus dem O
kommt, muß es nicht so fort eingeschlosse
sondern erst an einen freyen Ort gele
werden, und zwar am besten in die Ba
Schüsseln, das unterste zu oberst gekehr
bis es völlig abgekühlet ist. Die verschi
denen Sorten des Brots nennet man en
weder nach dem Getraide, wovon man
bäckt, als Weitzen-Brot, Rocken-Bro
Gersten-Brot 2c. oder von der Art, w
oder vor wen es gemacht wird, z. E. B
cken-Brot, Commiß-Brot, Gesinde-Bro
Haus-Brot, Herren-Brot, Milch- un
Eyer-Brot, Hunde- oder Kleyen-Bro
und dergleichen. Sonderlich ist das Becke
Brot in grosses Weitzen- oder Rocken-Br
und Semmeln unterschieden. Hiervon sieh
Semmeln. Von dem Aberglauben, so de
gemeine Mann in Ansehen des Brots heget
und unter Christen nicht geduldet werden sol
len, hat der Abt Schmid, in einer Disser
de Pane weitläufftig gehandelt; So kan auc
Henr. Nicolai Tract. de Pane 1651. 4to nachge
schlagen werden. Vor grosse Haushaltunge
will es nicht wohl gethan seyn, das Bro
beym Becker zu kauffen, sondern einem Haus
Wirt ist besser gerathen, vor sich und sein Ge
sinde zu Hause das

Brodt backen zu lassen, welches folgende
Gestalt geschiehet: Erstlich wird aus de
Hälffte des zu einem Gebäcke bestimmten Meh
les, und dem in gewisser Maasse darüber geschüt
teten Wasser, dessen man gemeiniglich ein
Wasser-Kanne voll auf ein Viertel-Meh
rechnet, (welches im Winter so warm, als e
die Hände leiden können, im Sommer un
den übrigen Jahrs-Zeiten aber von mäßi
Wärme seyn muß), ein dünner Teig, unte
welchen ein wenig vom Sauer-Teig gekom
men, gemacht, solcher mit der Hand wo
unter einander gerühret, und wenn Meh
darüber gestreuet, zugedeckt, und also üb
Nacht stehen gelassen. Den folgenden Mor
gen muß man die andere Hälffte des Mehl
mit dem Gesäuerten, so inzwischen vom Sau
teig wohl aufgelauffen, behörig kneten un
durcharbeiten, nachgehends noch einmal
aufgehen lassen: Wenn es nun so weit kom
men, bringt man den Teig auf einen Ti
oder Wirck-Banck, scharret ihn mit d
Trog-Scharre wohl zusammen, und m
man ihn hierauf rechtschaffen auswircke
daß der Teig feine feste werde, denn ie we
cher der Teig, desto leichter wird d
Brot und desto weniger hält es wiede
und wird dahero um so viel eher verze
ret. Folglich soll man die Brote eintheile
formiren und in die mit ein wenig Mehl be

dern bestreuete Back-Schüsseln, darinnen dieselben noch einmahl aufgehen, legen, sie an einen warmen Ort setzen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdessen gebührend geheitzet, so wohl die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an behörigen Ort geschafft, als auch der Ofen-Herd mit dem Kehr-Wisch reine gemacht, nicht weniger die erst allzu grosse Hitze des Ofens vorhero abkühlen werden, solche mit der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel einschiessen oder einsetzen, solchergestalt, daß die grösten zu hinterst, die kleineren aber vornen bey dem Ofen-Loch zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen, wird das wenige Feuer, so man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme zur Ausbackung des Brotes, unzertheilt beysammen behalte, überall feste zugemacht und alle Lufft-Löcher mit nassen Lumpen verstopffet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brot heraus gethan, welches man jedesmahl mit einem in warmes Wasser, Covent oder Bier getunckten Borsten-Pinsel oder Federn an der obern Seite bestreicht, und wenn es sich wohl erkühlet, an behörigem Ort in Verwahrung bringet. Weil aber nach dem gemeinen Sprichwort das Backen und Brauen nicht allemahl geräth, so pflegen erfahrne Haushalter sich darbey des Vortheils zu bedienen, daß sie solches Brot bey dem Herausnehmen, jedesmahl auf diejenige Seite setzen, wo es am besten gebacken, z. E. wo es allzuviel Ober-Rinde, stellen sie das oberste zu unterst; ingleichen lehnen sie es an eine Wand, und setzen es auf das Ende, da es am besten gahr gebacken: nächst diesem essen sie die übel gerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräfftiger werden, da die andern bey langem verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater fest darüber, daß allezeit ein altgebacken Brot, bey dem, so eben neugebacken wird, in Vorrath vorhanden.

Brodt-Becker, siehe Becker.

Brodt-Hange, siehe Brodt-Schragen.

Brodlinge, siehe Bratlinge.

Brodem-Röhren, sind in Pferd- und Kuh-Ställen eine sehr nützliche Sache, weilen dadurch der von dem Vieh besonders zur Winters-Zeit entstehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mauer, ausgeführet wird. Sie sind auch nichts anders, als hölzerne Aufsätze, die nach der Form derer Feuer-Mäuern, über ein oder (nach der Grösse des Stalles) mehrere in die Decke eingeschnittene viereckigte Löcher, mit einem von Bretern ins gevierte zusammen geschlagenen, und an den Fugen wohl verdichteten Schlauch, durch die übrige Böden des Gebäudes, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dannen aber bis über den Forst hinaus, wie gewöhnliche Feuer-Mäuern von Ziegeln geführet werden, und dem Gebäude, über ihren innenwendigen Nutzen, noch von aussen kein unartiges Ansehen geben.

Brodt-Pfeffer, heissen die Köche folgende Zubereitung, wenn sie nämlich von einem Brot etliche gantze Schnitte nehmen, solche auf einem Roste bräunen, dasselbe hernach zerbrocken, in Fleisch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerquirlen, durch einen Durchschlag streichen, und wenn es gehörig gewürtzet, mit dem Fleisch, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen.

Brodt-Scheibe, siehe Back-Schaufel. Jedoch nennet man auch eine Brodt-Scheibe, welche man aus der Ober-Rinde eines Brotes schneidet, und auf verschiedene Weise mit Gewürtz und Wein zurecht machet, auf den Leib leget und es als ein Haus-Mittel vor das Brechen und andere Zufälle brauchet.

Brodt-Schimmel, ist eine Art vieler der allerkleinesten und subtilsten Schwämme, die da erwachsen, wenn ein Brot nicht wohl ausgebacken, und folglich viele Feuchtigkeit annoch bey sich führet, da denn die äussere warme Lufft und darzukommende Feuchtigkeit, zusammt der innern Ausdünstung dergleichen Materie hervor bringen. Einige sagen, der Schimmel im Brote soll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Wasser, womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig selbsten thut. Vor das beste Mittel wider dergleichen Schimmel, halte ich, wenn der Teig aus untadelhafftem Mehl gnugsam ausgewürcket, und gehörig das Brot ausgebacken wird.

Brodt-Schragen, Brodt-Hange, ist ein ablang viereckigtes aus vier langen und vier kurtzen Latten-Stücken, und eben so viel Säuligen zusammen gesetztes Gerüste, welches in dem Speise-Gewölbe, oder in der Speise-Kammer frey in die Höhe gehänget, und das neugebackene Brot darein geleget wird, damit die Mäuse und ander Ungezieser nicht dazu kommen, und demselben Schaden thun mögen.

Brodt-Schrank oder Brodt-Köthe, ist ein mit grossen Fachen unterschiedener Schranck, worinnen das Brot, so täglich gebrauchet und angeschnitten wird, verwahret lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Lufft-Löcher, und versiehet solche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brödlinge, siehe Gesinde.

Brömmer, siehe Brummer.

Brombeere, sind rundlichte Früchte, welche wie kleine Maul-Beere ansehen, und gleichsam aus lauter kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein, (so anfänglich eine rothe, nachmahls aber, wenn sie reiff, eine schwartzbraune, ja auch blau-schwartze Farbe bekommen) zusammen gesetzt, und mit kleinen Saamen-Körnlein versehen sind; sie wachsen auf der

Brombeer-Staude oder Brumbeer-Strauch, welcher in Wäldern und Brahnen gefunden wird, und vortrefflich zu lebendigen

gen Zäunen und Hecken sich gebrauchen läßt. Es treibet lange und schwache Stengel oder Rancken, welche mit unter sich gebogenen harten und spitzigen Dornen dergestalt dichte besetzt sind, daß auch die Stiele oder Haupt-Ribben der Blätter bis an die Spitzen hinaus dergleichen haben. Er blühet im Junio und Julio, seine Früchte aber werden gegen das Ende der Erndte oder auch des Sommers reiff. Die Blätter und Zweige im Wasser gesotten und getruncken, stillen den Bauch-Fluß, das Laub allein in Lauge gekocht, macht schwartze Haare. Die unreiffe Frucht trocknet und stopffet, wenn sie aber reiff, dienet sie wider das Erbrechen, Blut- und Bauch-Flüsse. Die Blätter gedörret und zu Pulver gestossen, heilen die Schwären am Viehe. Das Schieß-Pulver, worzu die Kohlen von dem Holtze dieses Strauches genommen werden, entzündet sich hurtiger, und hat eine weit stärckere Wirckung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweiffel daher also genannt, weil sie sich gerne an solchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebt, aufzuhalten pflegen, sind fast noch einmahl so groß, als die Hasel-Hüner. Der Hahn hat grosse, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein versehene Augenbraunen, am Halse blaulicht schielende, am gantzen Leibe schwartze, an beyden Flügeln aber mit etwas weissem vermischte Federn, einen kurtzen, dicken und schwartzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwartzen und gleich getheilten Schwantz, rauhe Schenckel, woran die Federn schwärtzlicht, aber mit weissen Flecken besprengt, und ist etwas grösser und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Pfaltz-Zeit geschossen, oder mit Fallen und Schleiffen gefangen.

Brosamen, oder eigentlich Brotsaamen, sind die bey Verspeisung des Brotes entstehende Abgänge und überbliebene Stückgen, so nicht allemahl gantz aufgegessen werden. In einer ordentlichen Haushaltung sollen dieselben nicht in diesem und jenem Winckel herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungezieffer von Ratten und Mäusen nur an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; Sondern man sammlet sie in einem besonders darzu bestimmten Geschirr, und giebt sie, wenn derer eine Menge beysammen, dem Hüner- Ent- und Gäns-Vieh, indem sie vorhero in Wasser oder auch wohl Bier eingeweichet worden: Oder die größten Stücken davon werden auf das reineste gedörret, im Mörser klar gestossen, und sodenn in einer Schachtel zu den Bier-Müsen und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus sie bestehet, nicht mehr so genau verbunden seynd, sondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander gerissen worden, insonderheit aber verstehet man dadurch, wenn durch Renckung oder einen Riß im Darm-Fell, das Netz oder ein Gedärm, auch sonst ein fleischiges, wässeriges und dergleichen Wesen, sich an den Unter-Leib und dessen Theile einsetzet, schwillt, und daselbst die Haut heraus presset. Es geschiehet unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekömmt, und ihm das Gedärme heraus dringet; solchem abzuhelffen, muß man erstlich den Darm mit den Fingern alsobald sachte wieder hinein schieben, hernach Odermennige, Schell-Kraut, Mausöhrlein, das Kraut von der Schwartz-Wurtzel, Beyfuß, Garten-Pappeln, Rettich-Kraut und Käse-Pappeln, jedes eine Hand voll nehmen, solche in einem Topffe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit bähen, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaster auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen lassen; Alsdenn soll man ihme diesen Wund-Tranc eingiessen: Nimm Osterluzey, Tormentill, Heidnisches Wund-Kraut und Drachen-Blut, jedes zwey Loth, alles dieses so gestossen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Roß alle Morgen nüchtern vier Löffel voll davon eingegossen, und den Schaden mit obigen Kräutern wohl gebäh werden. Hernach soll man aus folgende Stücken, nämlich sechs Loth Honig, we Gänse-Fett, weisses Lein-Oel, Kamm Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althe von jedem vier Loth, unter einander g mischt, eine Salbe bereiten, und den Sch den alle Abende damit schmieren, so wird bald besser werden.

Bruch, heisset bey denen Köhlern (wen sie ein zugebraunt Stücke anbrechen, u die nunmehro verfertigten Kohlen mit eine Spreiß-Haken ausgestossen), der Ort, wo diese heraus gezogen. Ein solcher Bru wird jedesmahl mit Gestübe wieder zugew sen, damit das übrige zugebrannte St immer erstickt bleibe. Siehe Kohle.

Bruch, heisset diejenige Stäte, wo m die letzte Spure eines Thieres gesehen h und wo dasselbe sich folglich befinden muß.

Bruch, wird bey der Jägerey auch Stücke Eichen- oder Buchen-Reiß samt d Laub genennet, dergleichen sich die Jä nach vollendetem Jagen auf die Hüte steck Das gefällete Wild wird auch auf dergleic Brüche geleget.

Bruch, siehe Stein-Bruch.

Bruch-Band, ist ein Reiff oder Gür mit welchem die im Bruch ausgetretene G därme gefasset und gehalten werden, man allerhand starcke Bewegung ertra kan.

Bruch-Stein, siehe Beinbruch.

Bruch-Stein, werden von denen S nen, die in den Stein-Brüchen zu fin diejenigen Steine vornehmlich genennet, w che von den Stein-Brechern, aus den St Brüchen und Stein-Gruben ausgebroc und weil sie theils zu klein und Sch weise, wie etwa der Schiefer, aber weit ker brechen, theils aber wegen ihrer H sich nicht zu Werck- oder Quader-Stü

ve

verarbeiten lassen, nur also rauh und ungeformet, wie sie aus dem Bruche kommen, vermauret werden. Die Stein=Brecher setzen sie bey ihren Brüchen in Ruthen, und verkauffen sie darnach. Eine Ruthe solcher Bruch=Steine aber ist eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch=Weide, ist eine Art von Weiden, welche am allerersten ihr Laub, so in langen, schmalen und etwas wenig ausgekerbten Blättern bestehet, mit vielem Saffte treibet, dergestalt, daß solcher häufig aus dem Holtze dringet und abtreufft, wie denn dieses Holtz in solcher Safft=Zeit, von der gar zu vielen Mänigkeit, so brosch und brüchig als eine Rübe wird; daher sie sich nicht wie die Krebs= und Korber=Weide verarbeiten lässet.

Bruch=Wurtz, siehe Odermennige.

Brüche, sind morastige Oerter und Gehöltze, so meistens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen=Holtz, Eschen oder Bircken, Weiden, Rohr und Schilff verwachsen, darinnen gemeiniglich grosse Behältnisse vor Sauen, Wölffe und Füchse zu finden, und man ihnen vor Wasser und Morast nicht wohl beykommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu nasse Erde niemanden sicher stehen lässt, sondern aller Orten einbricht. Siehe Abzüge.

Brücke, ist ein gemachter breiter Weg von Holtz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegsamen Ort, daß man über denselben ungehindert fortkommen kan. Es können dieselben in gemeine und besondere eingetheilet werden. Die ersten bestehen, wie sie von dem Land=Mann hin und wieder selbst gemachet werden, aus zwey oder drey starcken Bäumen, die man quer über einen nicht allzubreiten Fluß leget, und Brücken=Ruthen zu nennen pfleget, über diese leget man ferner starcke Bohlen oder Schwarten, und überschüttet selbige wohl noch mit Erde, daß sie desto länger dauren sollen, ja wenn der Fluß so breit, unterstützet man selbige mit eingestossenen Pfählen und Jochen. Zu denen besondern seynd zu rechnen die Aufzieh=Brücken, Roll=Brücken, Schiff=Brücken, wie auch alle auf künstliche Art zubereitete Wege über das Wasser, davon eine feine Nachricht im Leupoldischen Theatro Pontificiali beysammen anzutreffen. Der Landmann braucht indessen auch bisweilen nur kleine schmale Brücken, die mit wenigen Kosten verfertiget, an Ort und Stelle hin, und wieder weggerücket, daselbst aber von einem eintzigen Menschen über einen tiefen Graben, Fluß, Schleusse, und dergleichen, welche 6, 7, 8, 9, 10 Ellen breit ist, geschlagen, und auch so fort wieder herüber genommen, sonst aber doch so breit seyn kan, daß eine Person darüber nebst einem Schubekarn zu gehen und zu fahren Raum hat. Diese sehr bequeme Art von Handbrücken werden folgender gestalt verfertiget: Man nimmt zwey, 12, 13, 14 Ellen lange dünne trockene Bäume, die doch aber in der Spitze nicht gar zu schwach seyn müssen, füget solche Steg= oder Brücken=Ruthen mit 3 bis 4 harten und etwan 5 viertel Ellen langen und starcken Balcken oder Speichen feste, wie eine Leiter zusammen, siehe Tab. XXI. fig. 3. Nur muß die andere Speiche sub a von dem dicken Ende der Bäume an sehr dicke und starck, über dem aber unten mit einem eisernen Bande, welches auf beyden Seiten die Bäume mit fasset und zusammen hält, beschlagen seyn, welches Band in der Mitte mit einem eisernen, runden, unten kolbigt und glatt gemachten, etwan einer Spanne langen und anderthalben Zoll im diametro starcken Zapffen fig. 4. dergestalt versehen ist, damit dieses Gerüste, wenn es auf diesem Zapffen oder dieser Angel ruhet oder herum gedrehet wird, in Ansehung der breiten Wagerecht stehe. Auf dieses Gerüste nun werden hierauf leichte Breter genagelt, so ist das Hauptstücke fertig. Hiernächst nimmt man einen eichenen gesunden Klotz etwan eine halbe Elle hoch, und ins Gevierte eine Elle breit, lässet in die Mitte der Breite ein Loch, und darein zu obgemeldeter Angel sich in Ansehung der Weite und ihrer kolbigten Glätte accurat, doch aber räumlich schickende und um 2 Zoll weniger tiefe Mutter, (als die Angel lang ist) sencken und durch die daran befindlichen Bänder an den Klotz befestigen, siehe fig. 5. Will man nun diesen Dreh=Steg brauchen, so führet man Klotz und Steg an das eine Ufer, setzt den Klotz gewiß, hebt die Angel in die Mutter, schmiert sie mit etwas Oel, legt auf das kurtze und dicke Ende des Steges b in fig. 3. einen schweren Stein, damit ein Mann, wenn er sich darauf lehnet, den Steg nun auf seiner Angel desto leichter dadurch in die Höhe heben, und das lange und schwächere Ende des Stegs über den Fluß hinüber an das andere Ufer schwencken oder drehen könne. Er kan hierauf hinüber auf und in seinen Acker, Garten, Werder, Insel rc. fahren und gehen, nur muß man Acht haben, daß die schwache Spitze des Stegs auf dem andern Ufer gleich gewiß und nicht so knapp zu liegen komme. Wenn er nun nichts mehr drüben zu thun hat, so mag er diesen Dreh=Steg eben so wieder herüber schwencken und selbigen entweder an eine festgemachte Säule sub c bey dem schwachen Ende anschlüssen, damit kein anderer den Steg hinüber drehen könne, oder aber nach Gefallen, sonderlich im Winter, wenn nichts mehr darüber zu thun ist, die gantze Brücke, die mit der ietzt gedachten Säule aus 3 leichten Stücken bestehet, hinweg fahren oder von ein paar Leuten tragen, solche aber bis zu weiterm Gebrauch im trockenen verwahren lassen.

Brücken=Joch, siehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde=Ställen diejenige Fuß=Böden genennet, woran die Pferde in denen Ständen stehen. Man legt nämlich unten auf den Boden quer über den

den Stand ein Stück aus dem gröbsten beschlagenen Eichen-Holtz neben das andere, stosset selbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahret es an den Enden dergestalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichte lucker werden könne. Diese Brückungen sind nicht nur darzu dienlich, daß sie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gauche oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden stehen lassen, wie auch wärmer als Steine sind, sondern sie sind auch denen mit grobem Kieß überschütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eisen, womit die Pferde beschlagen, nicht so leicht stumpff getreten werden.

Brühe, heissen die Köche den aus einer Sache, allermeist aber aus Fleisch gekochten, und in Wasser, Wein oder dergleichen, gleichsam aufgelöseten Safft, der nach diesem gewisser Maassen eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistentz gediehen, welche Brühe sodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. Dergleichen gute und allergewöhnlichste Brühe giebt ein recht schön Stück Rind-Fleisch, ingleichen Schaaf- und Kälber-Hälse mit etwas Rindfleisch-Fett, wenn dieses bald gahr gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haar-Sieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verstanden, alle bey dieser und jener Nation, sonderlich aber der Frantzösischen eingeführte Sossen, welche aus unterschiedenen Ingredientien bestehen, und einige Eigenschafft einer Brühe an sich haben, im übrigen aber nach dem Unterscheid des Essens und dessen Natur vielfältig variiret werden müssen, deshalber bey der Beschreibung eines ieden Essens, auch zugleich die Zurichtung einer darzu gehörigen Sosse erwähnet wird. Folgende lässet sich zu allerley Speisen gebrauchen: Man setzet nämlich Butter übers Feuer, lässet sie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, röstet sie Castanien-braun, und giesset Brühe und Wein darauf, würtzet dieses mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schellern und Scheiben, lässet es zusammen ein wenig dick einkochen, so ist sie gemachet. Siehe *Bouillon*.

Brühen, heißt die abgeschlachteten Schweine mit siedend heissem Wasser begiessen, damit die Borsten desto leichter abgehen mögen. So werden auch die abgestochenen Hüner gebrühet, indeme man sie in einen Topff voll siedend Wasser stecket, damit die Federn desto geschwinder ausgerupffet werden können.

Brühen, (die Wäsche) heisset die schmutzichte und ungeweichte Wäsche, mit Lauge und siedendem Wasser begiessen, selbige zudecken, und in der Döse oder Waschwanne eine Zeitlang stehen lassen, ehe man solche heraus wäschet, damit die Unreinigkeit desto besser erweichet.

Brüh-Futter, begreifft alle Siede oder zu Heckerling geschnittenes Futter-Stroh, Spreu, Uiberkehr, Grummt, Kraut-Bl[…]ter, Rübekräutig und dergleichen, so [...] heissem Wasser eingebrühet, zur Winte[r-] Zeit vor das Melck-Vieh, und die jun[gen] Kälber verfüttert wird. Das Brüh-Fut[ter] vor die Schweine bestehet in gar klei[ner] Rocken- oder Gersten-Spreu, Lein-K[no]ten- oder Hirsen-Spreu, Kleyen, Sch[rot] von Eicheln oder allerhand geringem Getra[ide,] gestampfften und mit der Spreu vermeng[ten] Lein-Kuchen und dergleichen.

Brüh-Käse, siehe Käse.

Brüll-Ochse, siehe Brummer.

Brüstgen, sind kurtze, von weisser Lei[n-]wand, Nessel-Tuch, Coton, Schwäb[ischen] oder Schleyer verfertigte Ober-Leiber [...] Ermeln, welche das Weibs-Volck über [die] Unter-Hemden zu ziehen pfleget.

Brüten, wird von allen Vögeln und [Ge-]flügel weiblichen Geschlechts gesagt, wel[che] so lange auf denen Eyern sitzen, bis die [dar-]innen befindliche Frucht von der Wärme [le-]bendig wird, und auskriecht. Siehe A[us-]brüten. Hiervon hat man folgende Oe[co-]nomische Anmerckungen: Wenn z. E. [...] Hünern, Enten, Gänsen, einige brü[ten,] und es entstehet ein starck Donner-Wet[ter,] so soll man zum Neste ein Faß voll Wa[sser] setzen, so fället darein der Schall und [wer-]den die Eyer nicht taub, welches auch n[icht] gäntzlich zu verwerfen. Etliche wenige [Ge-]schlechte der Vögel giebt es, da das Mä[nn-]lein sein Weiblein im Brüten ablöset, z. [E.] die Tauben, die gemeinen grossen wilden [...]ten, die Habichte 2c.

Brüt-Eyer, sollen schöne, grosse und [im] wachsenden Monden gelegte, auch wenigs[tens] acht, aufs höchste aber zehen bis zwölff T[age] alte Eyer seyn. Unnütze, faule, schlotter[ige] und die im Abnehmen des Monden gel[egte] Eyer, ingleichen die ersten Eyer von jun[gen] Hünern, nicht weniger die Wind-Eyer, s[o die] Hüner, ohne Zuthun des Hahns gelegt [ha-]ben, soll man keiner Brut-Henne unterle[gen,] welches alles auch von denen Gäns-En[ten-] und Trut-Hüner-Eyern zu mercken ist. [...] meine Brut- und Trut-Hüner brüten [...] andere ihnen untergelegte Eyer aus. S[iehe] Ausbrüten.

Brüt-Ofen, ist eine schon vor la[nger] Zeit bey den Aegyptern, und sonderlich [zu] Alcair bekannt gewesene Machine, w[or-]nen man mehr als tausend Hüner auf [ein-]mahl, vermittelst des Feuers, ausbr[üten] lassen kan; man findet sie von dem H[errn] Baron von Rosenroth folgender Gestalt [an-]gegeben und beschrieben: Erstlich lasse [man] einen faulen Heinrich oder Heintzen (ist [eine] sonderliche Art eines Distillir-Ofens, da[bey] einem Feuer unterschiedliche Wärme in [be-]liebigem Maaß kan erhalten werden) [nach] der Kunst, so hoch, als man will, ve[rfer-]tigen, und zwar den Thurm viereckigt, [so] daß man an drey Seiten gehörige Ne[ben-] Oefen anschifften kan, ieden mit denen [ge-]nöthigen Registern, durch welche die W[ärme] aus dem Thurm in die Brüt-Oefen könn[e]

lassen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schuhe breit seyn, daß man nämlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und also die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe desselben aber kan von drey bis vier Schuhen seyn. Dieselbe muß mit drey eisernen Platten in vier Theile abgetheilet werden. Das erste Theil oder Fach bleibet zum Aschen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Asche durch einen nahe am Thurm geleaten Rost dahin abfallen können. Das andere Fach ist etwas höher als ein Schuh, und wird an das Register des Thurms zu stehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls, nach Gutachten ein- und abgesetzet werden. Ein Fach muß sein eigenes Thürlein, oder Loch mit einem Stöpsel haben, daß man den Arm wohl hineinbringen, und sie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber kan ein Deckel gemachet werden, dadurch das vierte Fach wohl bedecket wird. Die andere und dritte Platte müssen hinten an dem Thurm gehörige Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und so lang, als die Löcher unten am Thurme gehen, damit dadurch die Wärme aus dem Register des Thurms in die Höhe treten, und dieselben Fächer erwärmen könne; auch kan man diese Löcher mit eisernen Schiebern zu- und aufziehen, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber soll man Säge-Späne oder Heckerling streuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein, wenn sie ausgekrochen, gehen und treten können. In iedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das stumpffe Theil unten, und das spitzige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas stärcker seyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut-Zeit etwas stärckere Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder dreymahl Achtung geben, ob die Wärme zu schwach? ob sie recht? oder ob sie zu groß seye? welches man an den Eyern prüfen kan: Denn wenn ein Ey so heiß ist, daß es einem ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß mercken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eyern sitzet, welches man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der blossen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Brüten zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne besehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läst man sie liegen, ist aber ein lauteres darunter, so kan man solches wegthun, und ein anderes unterlegen. siehe Ausbrüten. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gekehret werden. Nach neunzehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinkehret, daselbst Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, so wird es hernach von sich selbsten auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschafft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu bebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Mist aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, wircklich junge Brut hervor bringet, diese sind eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesuchet, daß man nach Erkenntniß ihrer Gesetze derselben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unsers Orts bedienen uns der Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm-Ochse, so auch **Brömmer, Stier, Spiel- Reit- Brüll- Spring-Hammel- Farr- Bull-** oder **Heerd-Ochse** genennet wird, ist ein gantzer und ungeschnittener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starcker Leib, starcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwartze Augen, gutes Gesicht, haarigte Ohren, weite Nasenlöcher, schwartzes Maul, breite Schultern, bucklichter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füsse, kleine und starcke auswärts gewandte Hörner ꝛc. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelassen werden, nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmals wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkauffen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben geniessen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nützen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vieh einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe Braunelle.

Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen), siehe Brinellen.

Brunfft oder **Brunst**, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, den das rothe und schwartze Wildpret zu gewissen Jah-

Jahres-Zeit gleichsam zwinget, dem weiblichen Geschlechte seines gleichen nachzugehen, und seinen Liebes-Appetit bey demselben zu stillen, als welches man

Brunfften, oder in der Brunfft seyn, nennet.

Brunfft-Platz, grosse Herren halten viel von wohl situirten Brunfft-Plätzen, woselbst hin sich das Wild gerne ziehet, und da sie also Gelegenheit haben, desto häufiger zu hören und zu sehen, was auf der Brunfft vorgehet. Ein solcher Platz nun soll auf räumlicher, etwas erhoheter Gegend liegen, etwas mit Mast und wilden Obst-Bäumen, iedoch nicht zu sehr, damit er nicht verdunckelt werde, bewachsen, ja daselbst auch nebst Linden und Rasen, auch etwas mit Saat, Haber, Wicken und anderer Atzung bestellet seyn. Er muß fein in freyer Gegend und Aussicht liegen, iedoch auch mit Dickung fein umgeben seyn. Siehe Hirsch-Brunfft.

Brunfft-Zeit, ist eine gewisse, von der Natur in ordentliche Schrancken gesetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung seines Geschlechts auf die Brunfft gehet, und Wollust pfleget. Die Brunfft-Zeit des Hirschen gehet um Egidii, des Rehe-Bocks um Weihnachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andreä an, davon bey der Beschreibung ieglichen Thieres umständlicher gehandelt worden.

Brunn, Bronn, Born, ist ein Ort, darinnen sich das Wasser von einer oder mehr Quellen sammlet, daß man sich dessen daraus nach Nothdurfft erholen kan. Man hat derselben verschiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Gestein oder Boden sie lauffen, dem Geschmack und der Wärme nach sehr viel unterschieden: als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süsse, theils Saure, theils Warme. Von den ersten wird in dem bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen, derer man sich allein zur Gesundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo sie am besten gefunden werden, unter denen der Egrische der bekannteste; die Warmen hingegen anlangend, ist dasjenige davon nachzulesen, was oben unter dem Wort **Bad** erwähnet worden. Wer ein mehrers, ausser diesen erzählten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von besonderer Eigenschafft sind, zu wissen verlanget, findet solches in dem Philosophischen Lexico unter eben diesem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenselben machen sich selbsten, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen, oder nur allein Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunst und Menschen-Hände verfertiget, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weise, auf welche das Wasser heraus an das Tagelicht gebracht wird, nämlich Schöpff- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müssen behörig gefasset, und wohl verwahret werden, damit nichts schädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch geschehen möge. Je öffter ein solcher Brunn geräumet wird, und ie fleißiger man Wasser daraus holt, ie besser quillt er nach, und versteht sich desto weniger; doch giebt es Quellen, die, wenn sie voll, nicht stehen bleiben, sondern überlauffen, und dahero vor besser, als jene gehalten werden. Hieraus ist demnach leicht zu schliessen, daß die Tieffe derer Brunnen sich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer sonderlich in Gebirgen, auch viele über dem Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, so muß man dargegen an anderen Orten sie offt desto tieffer in der Erde suchen. Diejenigen, so die Schöpff- oder Zieh-Brunnen heissen, müssen so tieff ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Wasser fehlen, sondern dieselben iederzeit wenigstens fünff bis sechs Fuß tieff frisches Wasser haben mögen. Darzu taugen am besten die Quellen, so etwas tieff liegen. Wie diese Arbeit anzustellen, was vor Instrumente und Werckzeuge darzu erfordert werden, und wie sich ein Brunnen mit einem besonders darzu inventirten Bohrer graben und verfertigen lasse, solches kan weitläufftig in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum cap. VI. p. 52. & seqq. nachgelesen werden. Insgemein werden diese Brunnen, nachdem das Erdreich beschaffen ist, mit Gerüsten, oder auch ohne dieselbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Wasser genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Moos ausgemauert, als welches an stat des Kalches, dessen Geschmack sonsten das Wasser an sich nehmen würde, zwischen die Steine geleget, und diese damit verbunden werden. Wenn dergleichen Brunnen nicht tieff, so wird das Wasser daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eimer aus freyer Faust geschöpfft, bey tieffern Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eisernen Gliedern an einander hängt, oben an dem sogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Säule vermittelst eines eisernen Boltzen beweglich ruhet, angemacht, und also durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Wasser eingeschöpfft, da man denn den Eimer mit der Stange zurücke herauf ziehet, welcher Zug durch den niedergehenden schweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemacht wird. Oder man machet ein hohes, aus zweyen oder mit einem Balcken zusammen gefügten Säulen bestehendes Gerüste, in Gestalt eines Thür-Gerüstes, schraubt oben in der Mitte des Balkens einen Kloben ein: und ziehet über denselben eine gnugsam lange Kette, oder Bast-Seil, an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer angehänget ist, also, daß wenn der eine voll herauf gezogen wird, der andere leer dagegen hinuntergehe, und wenn der volle oben ausgegossen wird, dieser inzwischen unten sich mit Wasser anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein gantz niedriges Gerüste ein Rad, Rolle, Winde oder Ziehbaum angebracht

und über oder um dieselben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geschlagen ist, welcher daran niedergelassen und wieder aufgezogen werden kan. Die Röhr-Brunnen bekommen ihr Wasser von einer davon entlegenen Quelle unter der Erden durch Röhren, und geben solches durch einen perpendicular auf die liegende Röhren gezapften Ständer oder andern Aufsatz wieder von sich. Diese Art ist zwar wohl bequem, aber auch ziemlich kostbar. Diese werden noch von den Spring-Brunnen, so eine Art von Röhr-Brunnen sind, übertroffen. Denn aus denenselben springet das Wasser durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunst getrieben, aus gewissen Aufsätzen, in die Höhe, und wird wieder in grossen Becken oder bassins aufgefangen: wiewohl darzu nicht allemahl Quell sondern auch, und zwar mehrentheils Fluß-Wasser gebraucht wird. Wie solche Spring-Brunnen anzulegen, ingleichen was man vor Arten in diesem und jenem Falle gebrauche das Wasser aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hydraulicar. P. I. & II nachgeschlagen werden. Sie sind eine vortreffliche Zierde der Lust-Gärten, aber darbey nicht iedermanns Werck, dergleichen anzulegen und zu unterhalten, werden also billig nur solchen Personen überlassen, welche nebst einer guten und zu dergleichen Wercken bequemen Gelegenheit, auch ein hinlängliches Vermögen, und solche Einkünffte haben, die mit denen Kosten, so man auf diese und andere Lust-Gebäude wendet, in einer gemessenen Proportion bleiben. Noch eine Art von Röhr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpff-Brunnen, iedoch aber etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerck versehen werden, siehe Pumpe. Das Brunnen-Graben ist am besten in denen dreyen Monaten, dem Julio, Augusto und September, das Räumen aber im April, Majo und Junio vorzunehmen, und soll, so bald ein Brunn ausgegraben und das erste Wasser ausgeschöpffet werden, ein Pfund gutes Saltzes, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeschöpfft, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben so viel soll man auch, so offt der Brunnen geräumet wird, iedesmal hinein in denselben werfen.

Brunnen-Haken, wird ein zwey- drey- und wohl mehr zänckiger Haken genennet, welchen man in die gefaßten und verdeckten Quell-Brunnen zu oberst an die Decken fest zu machen pfleget, um Sommers-Zeit in der grösten Hitze das Geträncke in einem Gefässe daran zu hängen, und es dergestalt gantz frisch zu erhalten. Dessen gantze Beschaffenheit kommet mit dem so genannten Fleisch-Haken sehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr Brunnen-Leber-Kraut suche Leber-Kraut.

Brunnen-Kresse, siehe Kresse.

Brunnen-Meister, Röhren-Meister, ist ein auf die Brunnen, Wasserleitungen und Röhrwercke bestellter Mann, welcher dieselben stets in Acht nehmen, die Röhren gangbar erhalten, und öffters vermittelst der Plump-Stöcke reinigen, die beschädigten und verfaulten Röhren wegnehmen, und frische einlegen, vor Winters dieselben, wo sie hoch oder am Tage liegen, mit langem Miste bedecken, die Ständer mit Stroh verbinden, und auf alles, was Mangel hat, bey Zeiten Achtung geben, und solches ausbessern muß.

Brunnen-Röhren, oder Wasser-Röhren, siehe Röhren.

Brunnen-Seil, siehe oben Brunnen.

Brunn-Quelle, siehe Quelle.

Brunn-Stube, ist ein eingefangener, genugsam raumlicher Ort, da eine oder mehr Adern einer Quelle, als in einem Gemach zusammen gebracht werden, von denen sie wieder ordentlich auslauffen. Es wird aber eine Brunn-Stube auf unterschiedliche Art zubereitet. Aufs schlechteste wird sie, wie ein Brunn, mit auf ein ander gelegten Steinen rings herum eingefangen, und die erste Röhre mit einem durchlöcherten Bleche, Seiher oder Durchschlag vor demselben, darein geleget. Oben lieget ein breterner Deckel darüber, der, wie ein ander Brunnen-Deckel mit Bändern gefasset, und in Angeln lieget, oder es wird nur ein Bret neben dem andern hingeleget. Wegen böser Nachbarschafft und muthwilliger Buben aber beschliesset man sie billig obenher mit einem guten steinernen Gewölbe, welches, nachdem es wohl ausgemauret, mit gutem Thon oder sonst starckem Wasserhältigen Leimen, damit es der Regen und die anlauffenden Wasser nicht durchdringen und beschädigen mögen, überschlagen wird, darauf ferner die übrige Erde kommt. Darein wird auch eine liegende Thüre von Eichen- oder Erlen-Pfosten gemachet, und ordentlich bey dem Schloß mit einem Uiberleg-Bretlein versehen, darauf sodenn frische Erden und Rasen geschlagen wird, also, daß man selbigen Platz von einem Hügel, den die Natur aufgeworfen, nicht unterscheiden kan. Wer die Unkosten nicht scheuet, der lässet diese Brunn-Stube fast wie sonst ein Gemach im Hause räumlich wölben, und Tisch und Bäncke mit einem über der Quelle erhöheten Boden hinein machen, um zu Zeiten eine zuläßige Ergötzung darinnen haben zu können. Zu solchem Ende wird auch manchmal die Brunn-Quelle absonderlich überbauet und die Brunn-Stube wieder absonderlich, und werden beyde mit einer Mauer und Thüre unterschieden. Unter der Mauer laufft die gefaßte Quelle durch in einen steinernen Wasser-Troz, so mit einem Einlauff versehen. Und in demselben Trog ist ferner das Haupt-Rohr mit dem durchlöcherten Bleche oder Seiher eingelassen. Unten am Boden der Brunn-Stube, wo die Quellen heraus dringen, müssen breite Steine und unter denenselben, gleichsam als Füsse, starcke Kiesel-Steine geleget werden, damit der Quelle Löcher nicht verstopffet werden, und gleichwohl die mitaufquellende Erde einen Anstoß habe. Die Seitenmauern müssen den Quellen auch nicht hinderlich, u. aufwärts gegen der Erden zu dergestalt wohl verwahret werden, daß keine fremde oder wilde Wasser dazu schlagen mögen, welche das gute betrü-

betrüben und verhindern. Wo die Quellen gar tieff liegen, müssen sie mit zulänglich hohen Mauren gefasset, und so viel sich thun läßt, empor getrieben oder aufgeschwellet werden. Liegt der Quell-Brunn so hoch, daß ohne sondere Beschwerde und Unkosten ein Ablauff an dessen Boden man gerichtet werden, kan solches durch eine Röhre und Zapffen, oder durch diesen allein geschehen. Durch dieses Mittel könte die Brunn-Stube alljährlichen, oder auch in zwey Jahren einmahl völlig gesäubert werden. Die Seiher, oder durchlöcherte Bleche, müssen nicht von ungefähr, und etwan von einem alten Reib-Eisen heraerafft, sondern durch eines geschickten Schlössers oder Kupfferschmidts Hand wohl bereitet werden.

Brunst, siehe Brunfft.

Brunst, siehe Hirsch-Brunst.

Brust, heisset theils die Höhle, in welcher vornehmlich das Hertz und die Lungen eingeschlossen liegen, welche durch den mittelsten Theil des menschlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Rippen gehet, ausgemachet wird; theils verstehet man darunter die zwey an eben diesem Ort aus den allerempfindlichsten Milch-Gefässen bestehende, und zu äusserst in eine Rundung erhabene Theile des weiblichen Geschlechtes, wodurch ihren neu-gebohrnen Kindern die erste Nahrung mitgetheilet wird; theils aber wird unter diesem Wort von den Köchen auch verstanden derjenige Theil an dem vordersten Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug zusamt einigen Rippen, darzu gemeiniglich 8 an der Zahl abgestochen werden, sich befindet, und in der Küchen insgemein auf die schmackhafftigste Art, entweder zusamt dem Bug gebraten, oder auch alleine und auf folgende Weise gefüllet wird: man nimmt nämlich eine Brust, löset sie zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, machet aber das Loch nicht allzugroß, und bereitet die Fülle darzu: In zerlassene Butter thut man geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Petersilie und ein wenig Saffran, rühret es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, füllet solches in die Brust, und machet oben das Loch mit einem Speiler zu, saltzet sie ein wenig ein, stecket sie hernach an einen Brat-Spieß, und bringet sie so zum Feuer: Oder man nimmt ein Stücke derben Kalbs-Braten, hacket solchen recht klein, setzet ihn in einem Tiegel mit einem Stücke Butter, wenigem würflicht geschnittenen frischen Speck, gehackter grüner Petersilie, kleinen Rosinen, Citronen-Schalen, eingeweichter Semmel, Muscaten-Blüten und Nieren-Stollen über ein Kohlfeuer, schlägt 3 bis 4 Eyer darein, giesset auch ein paar Löffel dicken Rahm daran, rühret es zusammen ab, saltzet es gehörig, und verfähret wie zuerst erwähnet: Oder man hacket ein Stücke Kalbs-Leber gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, röstet solches in Butter, schläget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer, und etwas klar geschnittenen Speck darzu, saltzet es abe, und rühret es über einem Kohlfeuer, bis es dicke ist: Oder man stösset in einem Mörser 6 harte Eyer-Dottern, von zwey Kälbern die Milch und ein Stücke Butter, schütters hernach in einen Tiegel, thut annoch zwey gantze Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien und Muscaten-Blüthen daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und giesset, wenn es zu dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet sich einer unten beschriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine also gefüllete Brust bey gelindem Feuer gemählich, und lässet sie niemahlen treuge werden, sondern bestreichet sie fleißig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen und etwas geriebene Semmel gestreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebrauchet.

Brustbeere, ist zweyerley Art: Die rothen sind Früchte, so unter das Stein-Obst gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Grösse und Gestalt nach gleichen; Denn sie sind ablang oder oval-rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn sie überreiff sind, etwas bräunlicht, oder dunckel-roth, inwendig aber gelb, fleischigt, zart, und eines süssen und angenehmen Wein-Geschmacks, haben eine ziemlich harte Haut, und inwendig einen harten runtzlichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer röthlichten Haut überzogenes Körnlein ist. Sie wachsen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum ist. Derselbe hat einen gewundenen, mit einer schwartz-rothen, rauhen und gleichsam schuppichten Rinde bekleideten Stamm, grosse und harte, mit starken Stacheln besetzte Aeste; die Blätter sind länglicht, stumpff zugespitzt, einer schönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwischen diesen Blättern kommen auf kurtzen Stielen die Blüthen hervor, welche aus fünff Rosenförmig zusammen gesetzten bleich-gelben Blätlein bestehen. Nach denenselben folgen die obbeschriebenen Früchte, welche in Brust-Beschwerungen, Husten, Seitenstechen, Nieren- und Blasen-Versehrung, Hals-Geschwüren 2c. sehr wohl zu gebrauchen sind. Man bringet sie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Franckreich, doch hat man den Baum nunmehro auch an vielen Orten Deutschlandes, welcher einen mittelmäßigen Grund, und die Mittags-Gegend haben will, ausser diesem aber keiner sonderbaren Pflege und Wartung bedarff. Er wird nicht so leicht von den Kernen, als von den Schößlingen vermehret, welche man erstlich in Scherben oder Kübel, und wenn er erstarket, in das freye Erdreich setzet, in welchem sie zu einem schönen Wachsthum gelangen.

Brustbeere, die schwartzen, sonst auch Sebesten genannt, sind schwartz-grüner Farbe, denen kleinen Zwetschgen nicht ungleich, inwen-

inwendig aber mit einem dreykantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichern und angenehmern Geschmacks, als die Jujuben oder rothen Brust-Beerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesten-Baum genennet wird, ist schier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen junge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und starck sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Escherinen- oder Speyerling-Baum soll diese Frucht am besten zu pfropfen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopffung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüsse, Heiserkeit, Husten, Seitenstechen, Engbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleisch, welches an den Kälbern unten schlechtweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht kernicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefähr fünff Viertel-Ellen lange, an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemachet ist. An dieser Brust-Kette hänget die so genannte Halt- oder Hemm-Kette, welche an die Deichsel gespannet wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, seidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zu ziehen, oder ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verstehet darunter auch, theils eine starcke und oft ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hemde vor der Brust herunter hangende am Halse mit einem tieffen Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürzerer Theil über den Rücken gehend mit den vördersten auf der einen Seite zusammen genähet, auf der andern aber mit Bändern oder Hefften geknöpffet oder fest gemachet wird; oder es ist solcher nur ein kleines nach der Brust geschnitten, und insgemein von weissem Barchet oder Damast gemachtes Fleckgen, welches den kleinen Kindern über die Brust geleget wird, da die erstgedachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Brust vor den Anfall der Kälte.

Brust-Lehne oder Brüstung, ist die Mauer von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenster, darauf man sich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenster hinaus siehet.

Brust-Netze, ist ein besonders kleines Stücke vom Fliegen-Netze, welches vor der Brust des Pferdes am Kummte angeschleifft wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vörderzeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derselbe nicht hinter sich rücken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistol-Hulfftern stecken, weil aber, wo dieselbe aufliegen, gemeiniglich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stück von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeuget werden; ingleichen der Saamen der Fische genennet, wenn solcher, nachdem die Streich-Zeit vorbey, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Satz erwachsen, die gefischten Teiche wieder besetzet werden. Siehe Strich.

Bryonien, siehe Zaun-Reben.

Bubenfist, siehe Bofist.

Buben-Kraut, oder spitziger Mangold, wächst auf Wiesen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äusserlich damit gewaschen vertreibt sie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, ist ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zusammen geheftetes und um allerhand hinein zu schreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weise in Pappe, Papier, Pergament, Leder rc. eingebundenes höchst nützliches und bequemes Werckzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weise zum Lesen und Erkennen vorzulegen. An dieser Waare arbeiten viele Leute, ehe sie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in diesem Verstande wird. Der Gelehrte und Schrifftsteller, der Papiermacher, der Schrifftgiesser, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldschlager und Gürtler rc. Von dieser Manufactur ernähren sich also viel Leute. Sonst aber heißt auch nur ein in Bogen zusammen gelegtes und aus 20 solchen Bogen bestehendes Paquet Pappier ein Buch.

Buch-Ampffer, Buch-Brot, Buch-Klee, Hasen- oder Sauer-Klee, ist ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an schattigten Orten in Wäldern, an Felsen, und auf wässerigen Plätzen wächset, und eine lange knopffigte und braun-rothe Wurtzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf jedem derselben stehen oben drey Hertz-förmige, weiche, safftige und grüne Blätlein, welche erstlich, ehe sie sich ausbreiten,

breiten, gefalten und zusammen geleget sind. Neben diesen Klee-Blätlein kommen weisse Blümlein herfür, jede auch besonders auf einem Stiel, diese Blümlein sind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein unterzogen; wenn dieselben verblühet, werden kleine spitzige, mit gelben Saamen angefüllte Knöpflein daraus. Dieses Kraut blühet vornehmlich im April und zu Anfang des Mayen, wenn der Guckauck zu schreyen beginnet, dahero es auch von etlichen der **Guckgucks-Klee** genennet wird. Man bauet es bisweilen in den Küchen-Gärten, da es sich leichtlich vermehret, und sowohl Blüthe als Kraut zum Kräuter-Salat dienet. Es wird hauptsächlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder gebrauchet, wie denn nicht nur das daraus gebrannte Wasser, sondern auch der aus den Stengeln gepreßte und mit Zucker abgesottene röthliche Safft, eine treffliche Labung in hitzigen Fiebern, und ein gutes Mittel wider die Bauchflüsse giebet. Die Blätlein werden gestossen, und Pflasterweis über Entzündungen gelegt. Die alten Hauswirte haben aus langer Erfahrung angemercket, wenn dieses Kräutlein starck blühet, und viele Blumen bringet, daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Platz-Regen kommen; wenn es aber wenig blühet, soll hingegen ein dürres und truckenes Jahr folgen.

Buch-Baum, Buche, ist ein starcker und hochstämmiger Wald-Baum, der unter das harte Holtz gezählet wird. Man hat dessen zweyerley Arten, davon die eine den Nahmen der Roth- oder Trage-Buche, die andere aber der Stein-Buche, Weiß-Buche, Hayn oder Hagen-Buche führet.

Die Roth-Buche oder Trage-Buche wächset in ebenen und platten Feldern, sowohl als in Thälern und auf Bergen, sie kommet auch, wo sie einen fetten oder nassen Boden antrifft, sonderlich in Winter-Laiten und Tieffen viel mastiger und völliger hervor. Dieser Baum ist auf denen Schlägen nicht nur wegen seiner Frucht, die für das Wildpret und Mästung der zahmen Schweine sehr dienlich ist, sondern auch, weilen das Holtz zu allerhand Geschirre, als: Rade-Felgen, Achsen, Wurff- und Korn-schauffeln, Radebergen, Streich- und Muhl- oder Molch-Bretern, Flachs-Brechen und dergleichen gut gebrauchet werden kan, sehr wohl zu dulten. So können auch die Wurtzeln zum theil, wenn man sie recht ausgräbet und losmachet, hernach mit dem umgefallenen Stamme ausbricht, zu reinen Schlitten-Kuffen ausgeschnitten werden. Uibrigens dauret dieser Baum nicht so lange, als eine Eiche, massen derselbe, so hart er sonsten ist, vom Wetter brüchig und stockig wird, dahero pfleget auch, wenn man einen Ast von demselben abhauet, solcher Hieb in wenig Jahren mulmigt zu werden, da denn die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Er wächset am besten von seiner Frucht der Buch-Ecker in die Höhe, wiewohl er auch gerne vom Stamme wieder ausschlaget.

Die Stein-Buche, (Weiß-Buche, Hayn- oder Hagen-Buche) wächset sehr wommerig und knotigt, mit einem niedern und kurtzen Stamm, auch zwieselig und struppig, wi[e] ein Besem, und ist dahero, ob sie gleich in de[n] harten Gehöltzen vielfältig gefunden wird, nic[ht] wohl zu Laß-Reisern zu nehmen, weilen sie [so]wohl oben in denen Aesten sich sehr ausbre[i]tet, und Schaden verursachet, als auch in de[r] Wurtzel weit um sich greiffet, und den Unter[]wuchs entkräfftet und verdrucket. Es hat die[]ser Baum ein hartes, festes und weißlichte[s] Holtz, und wird, wenn er wohl gewachsen, z[u] Oelstampffen, Näppen, Kernen, Keilen, Mandeln, oder Rolle, Schrauben, Keltern und Pressen rc. rc. verarbeitet, im Feuer abe[r] der Eiche gleich geachtet, weil es dauerhaffti[g] in der Kohle, und länger, als sonsten ein Holtz die Hitze hält. Er wird vom Saamen (dem die auf dem Zuge etwan zurück bleibende Kern[e] beisser Herbst- und Winters-Zeit fleißig nach[]gehen) gezeuget, und läßt sich ungemein schö[n] in Hecken und Spalieren gebrauchen, weil e[r] nicht nur ein Laub von einer angenehmen grü[]nen Farbe hat, sondern sich auch trefflich unte[r] die Scheere schicket. Zu Schlag- und Unter[]holtze zu ziehen, ist sie sehr dienlich, denn si[e] wirfft viel Sommer-Latten, und schlägt hi[n] und wieder auf dem Stock und der Wurtzel au[s] wenn sie abgehauen worden, und weil sie auc[h] viel Saamen träget, der leichtlich aufgehet so ist fast kein Holtz zu finden, das leichter auf[]zubringen, und von welchem der Wieder[]wachs schleuniger zu erlangen wäre, als die[]ses. Wenn er im Frühling sein Laub, so i[n] mittelmäßig grossen, lang- und breiten, spitzi[]gen und am Rande herum zerkerbten Blät[]tern bestehet, heraus treibet, so bekommt e[r] zugleich an den Aesten kleine blätterichte ab[]länglichte Zäpflein, so dichte mit langen zu[]gespitzten weißgrünlichen Blättern umgebe[n] sind; der Saamen aber hänget zwischen viele[n] dicht in einander stehenden Blättern träublich in Pyramidal-Form. Das Holtz giebt endlic[h] die beste Asche, sonderlich zum Potasch-Sieden und weil es im Brennen nicht so um sich sprü[]tzet, als das weiche Holtz, so ist es auch gu[t] zum Kochen, denn es fallen nicht so leicht Koh[]len in die Speise, als von diesem.

Buch-Ecker, oder Buch-Eichel, ist di[e] Frucht von der Roth- oder Trage-Buche, wel[]che dreyeckigter Form, und von aussen mit ei[]ner Castanien-farbnen Schale, inwendig abe[r] noch mit einem dünnern und lichtern Bälglei[n] versehen ist. Sie dienet dem wilden und zah[]men Schwein-Vieh vortrefflich zur Mast, e[s] wird aber der Speck, den sie davon angelegt nicht vor so gut gehalten, als der von der Ecker[] Mast, auch die Krammets-Vögel und Stahre so ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fet[t] und leibig davon; Hingegen, sollen sie grü[n] genossen, dem Menschen sehr schädlich seyn und denselben gantz dumm und dämisch, j[a] gleichsam truncken und voll machen; wiewoh[l] man dahin gestellet seyn lässet, ob der allzuviel[e] und unmäßige Genuß, der auch bey den gesun[]desten Speisen nachtheilig ist, nicht die er[]wähnte Wirckung haben könnte, zumahl[] be[y] einen

einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch Eckern lange behalten will, so muß man solche Eicheln um Burchardi lesen, fein dünne auf einen Boden schütten, und also mag man dieselben, wenn e vor den Mäusen sicher sind, übers Jahr beialten, damit man, wenn sie nicht geriethen, inffzig einen Vorrath hätte. Bedarff man sie er nicht, kan man die alten auf einer Mühle hroten, und das Rind-Vieh damit mästen, er Oel daraus schlagen lassen, welches ausser em gemeinen Dienst zum verbrennen, auch im Wollen-waschen in den Manufacturen geraucht wird; ja es wollen einige dieses frischeschlagene Oel, dem Florentiner-Baum- und Oliven-Oel, dem Geschmack nach noch vorzieen, und gebrauchen es demnach zum Essen.

Buchen Oel, siehe Buch-Ecker.

Buch Fincke, so auch Berg-Fincke, Gögler, Quecker, Nickawitz oder Zehrling genennet wird, ist ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Grösse und Gestalt sehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich schöner ist. Denn das Männlein ist an dem Kopffe schwärtzlicht, und scheinen die Federn mit duncel-weissen eingefaßt zu seyn; wenn er aber alt wird, geben die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlschwartz, welche schwärtzlichte Farbe sich auch ein wenig über das Genicke an Hals hinunter erstrecket, hernach werden die Federn heller, daß sie bräunlicht aussehen, und sind mit graulichten eingefasset, bis hinunter zu den Bürtzeln, allwo diese braune Federn von denen schönsten weissen Federn abgelöset werden; der Schwantz ist gantz dunckelbraun und schwärtzlicht, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weissen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, so gleich von der Kehle an, ist er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und diese Farbe nimmt die gantze Brust ein; wo sich aber dieselbe endiget, folglich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechselt, bis hinunter zum Schwantz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die schöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber sind dunckelbraun oder vielmehr schwärtzlicht, so sind auch an denen Flügeln quer über gelbe Striche. Der Schnabel ist meistens auch Ziegel-gelb, doch vornen etwas bräunlicht, und die Füsse sind erstlich schwartz, verändern sich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieselben Farben als das Männlein, iedoch viel blasser, und siehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben sie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb sind, nichts gelbes, sondern nur etwas weniges bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an stat der gelben Quer-Striche, so die Männlein auf denenselben haben, zu sehen ist. Dieser Vogel bleibet den Sommer über nicht bey uns, sondern nimmt im April seinen Abschied, und läßt sich nicht eher wieder sehen, als bis in den October; alsdenn fället er, unter die Fincken vermenget, in die Herde ein, und wird, wenn es beginnet kälter zu werden, mit grossen Hauffen gefangen, so daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu solcher Zeit, sonderlich wenn der erste Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vogel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, sie den gantzen Tag, ohne hinzugehen, daselbst lassen, und nahe dabey auf der Erden einen Platz mit Hanff, und anderm Futter bestreuen, so wird man den dritten oder vierten Tag, woferne anders dieser Vogel in selbiger Gegend durchstreichet, einen grossen Zug thun können. Er ist übrigens ein Vogel ohne Gesang, von dessen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er solche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt sich in der Wildniß zu Zeiten an unsere Fincken zu gatten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einem Quecker-Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von sehr schöner Farbe, aber sie taugen nicht zum lernen, sondern bloß zum Ansehen.

Buch-Klee, siehe Buch-Ampffer.

Buchs-Baum, suche Buxbaum.

Buch-Weitzen, siehe Heyde-Korn.

Bug, wird von den Köchen bisweilen derjenige Theil genennet, der sich an einem Vieh um den Vorder-Lauff oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kamm angerechnet bis an die Brust, worzu bey dem Schwein-Vieh die ersten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh machet diesen allein das Schulter-Blat selbsten aus; bey den Schöpsen und Kälbern hergegen, wird dieser mit zu der Brust gerechnet, und stösset man zu den ersten gemeiniglich sechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner Bugschwinden.

Bug-schwinden, ist ein übler Zustand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenckeln, so hart an der Brust sitzet, und Bug genennet wird, zu schwinden anfänget. Sobald man solches gewahr wird, so lasse man ihme die Haare am Bug und Schenckel auf das genauste hinweg scheeren, picke ihme sodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Wasche den Ort, wo es schwindet, mit einer scharffen Laugen und Venedischer Seiffen gar rein; wann es wieder trocken ist, so schmiere ihme mit folgender Salbe den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieselbe aber wird folgender Gestalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, lasset sie eine Nacht in einem neuen Topff stehen, daß sie sich reinigen, darnach thut sie in einen andern glasurten Topff, der unten im Boden viel Löcher hat, und setzet ihn alsdenn in einen andern neuen Topff; wenn der Schnecken zehen oder zwölff, so thut eine Hand voll Saltz darzu, vermachet sie wohl, daß keine Erde oder sonst nichts darein komme; setzet den Topff sodenn in einen Keller, oder in die Erde, wie es sich schicket, lassets acht oder neun Tage stehen, so wird obgedachte Salbe daraus. Oder: Nehmet acht Loth Campfer, ein Pfund Hunds-Schmeer, ein Pfund alt Schmeer, ein

ein Pfund Hirschen-Unschlitt, ein Pfund Lein-Oel, ein Pfund Terpentin und ein Pfund Wachs. Den Campfer reibet klein und stosset denn alles zusammen, darnach lasset es zergehen, und rühret es so lange durch einander, bis es kalt wird. Lasset denn dem Roß die Haare abscheeren, und schmieret ihm den Bug mit der Salbe, haltet auch iederzeit ein heisses Eisen daran, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, so offt es die Noth erfordert.

Büchse, siehe Boxen.

Büchse, heisset man offte auch die Pfanne, darinnen der Zapffen einer Welle gehet, davon das Wort nachzuschlagen. Es wird aber auch überhaupt vor ein Behältniß von Holtz, Blech oder einer andern Materie gebrauchet, z. E. Geld-Büchse.

Büchse, ist ein Werckzeug oder Rohr, dessen sich die Jäger zum Schiessen des Wildes bedienen, und entweder gezogen, mit Haar- oder Schnecken-Zügen oder nicht ist. Siehe Jäger-Haus, it. Pürsch-Büchse.

Büchsen-Kuchen, ist eine Art Butter-Gebackens, so auf folgende Weise zubereitet wird. Unter ein Nösel Milch rühret man eine Partie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach schlägt man zwölff Eyer hinein, saltzet es und würtzet es mit ein wenig Muscatenblüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf bestreicht man eine Büchsen-Kuchen-Form mit Butter, füllet diese gantz voll mit diesem abgerührten Teig, steckt oben den Deckel fest darauf, thut diese in einen Topff voll siedend Wasser, bis der Teig in der Büchse hart worden, und so wird mit dem übrigen Teig eben verfahren. Ist aber dieses geschehen, so schneidet man diesen gesottenen Teig etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket solche aus heissem Schmaltz gar langsam, aber nur nicht allzuheiß.

Buchhalten, ist eine künstliche, ordentliche und richtige Beschreibung, welche bey aller und ieder Einnahme und Ausgabe von Einnehmern und Ausgebern, in denen darzu gehörigen ordinairen Büchern, als Manual- Journal- und Capital- oder Haupt-Buche und verschiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher, Factor-Buch, Cassen-Buch ꝛc. bey einem ieden Nahrungs-Gewerbe überhaupt zwar gemacht und gehalten werden kan, gleichwohl aber nur in Handlungs- oder Commercien-Sachen, sonderlich nach dem Exempel derer Italiäner dergestalt eingerichtet wird, damit man daraus die gantze Handlung erkennen, und so fort sehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man also ferner seine Einrichtung hauswirtlich und nach Gelegenheit des Negotii machen muß. Eine kurtze, iedoch gantz feine Nachricht und Anweisung zu diesem Wirtschaffts-Geschäffte kan man im allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel finden.

Bücher in der Wirtschafft, davon siehe Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-Buch.

Bückling, siehe Böckling.

Büffel, suche Auer-Ochse.

Bügel, wird dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, welches in die Krümme gebogen, und wie über die offenen Wägen gespreitzet zu einer Decke, also auch in andern Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; dergleichen heißt auch beym Vogel-Fang eine kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Rundung beugt, und die zwey Enden über einander zusammen bindet, oder sie also in die Erde stecket, daß sie gleichsam eine runde Pforte formiren.

Bügel, siehe Steig-Bügel.

Bügel-Dohnen, suche Donen.

Bügel-Eisen, wird dasjenige Instrument genennet, womit man starcke wollene Sachen, so gefalten und zusammen genähet worden, weil diese eine hefftige Hitze erfordern, glatt zu stossen, und als mit einem Platt-Eisen zu überfahren pflegt. Es bestehet aus einem gantzen Stücke Eisen, dessen unterste Fläche glatt, an einem Ende breit, an dem andern aber in die Mitte hinauswärts spitzig zulauffend gemachet, oberhalb hergegen mit einem eisernen Bügel versehen, so statt eines Griffes dienen, und bey dem Gebrauch mit dicken vielfältig über einander gelegten Lappen angegriffen werden muß, daß man sich nicht verbrenne. Es ist dieses Schneider-Werckzeug von der Platte und dem Platt-Eisen des Frauenzimmers zu unterscheiden. Siehe diese Artickel.

Bündel, nennet man an einem gerissenen Karpffen das inwendige Gedärme, welches in dem Bauche des Karpffens mit dem Rogen oder der Milch verknüpffet ist, heisset auch das Gebütte.

Bürgel oder Burg-Stall, ist ein Zeichen, welches der Hirsch in seiner Fährte vor dem Thiere besonders thut, indem er mit dem Ballen die Erde vor sich drückt, und im Fortschreiten durch ein anderes Zeichen, der Zwang genannt, solche wiederum an sich und aufwärts zwinget, daß es mitten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder Berglein giebet.

Bürgel-Kraut, siehe Burtzel-Kraut.

Bürsch-Büchse, siehe Pürsch-Büchse.

Bürste, ist ein aus starcken Borsten zusammen gesetztes Instrument in einen hölzernen Stiel gekütttet oder in Drat eingeflochten, zur Reinigung dienlich, welches in einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch zugerichtet wird, und dannenhero auch unterschiedene Bey-Nahmen bekommet, als da ist: Glas-Bürste, Haar- oder Kopff-Bürste, womit das Frauen-Volck ihre langen Haare aus einander zu theilen, und wieder aufzulocken gewohnet; Kamm-Bürsten, welche weit kleiner und subtiler, den Schweiß und Staub, der sich zwischen die Zähne des Kammes leget, damit heraus zu bürsten; Kehr- oder Kleider-Bürsten, Schuh-Bürsten, Wagen-Bürsten, Zahn-Bürsten. Einige davon werden auch aus denen stärckesten Ziegen-Haaren verfertiget, dergleichen die Sammet-Bürsten. Noch andere färbet man und

setzet

setzet sie den Pferden auf die Zäume, daß sie als eine Zierath oben zwischen den Ohren zu stehen kommen, von welchem einem und dem anderen Theil an seinem Orte weitläufftige Erwähnung geschehen.

Büßeln oder Flachs-Büssen (oder Posen, Pusen) machen, heisset, wenn man des geräufften Flachses, nachdem er fein dürre worden, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh absonderlich zusammen bindet, und damit so lange fortfähret, bis aller Flachs in Büßeln, Büssen oder Posen aufgebunden ist.

Bullen-Beisser, siehe **Baren-Beisser**.

Bull-Ochse, suche **Brummer**.

Bund, heisset derjenige schmale und doppelt eingeschlagene Streiffe, womit ein Stück Wäsche daselbst, wo es in Falten gereihet, eingefasset und davon zusammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürtzen; Wird dieser aber gantz schmahl gemachet, wie bey den Ermeln und Manschetten, nennet man dieses alsdenn ein Bundgen oder Auffsatz, welche entweder starck übersteppet, oder geholnädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genähet sind. Auch kan man dergleichen anitzo vor das feinste nach unterschiedenen Mustern und Breiten gewircket kauffen.

Bund, dieses Wort wird auch bey verschiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein Bund Heu, wird gemeiniglich vor so viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häusern pflegt man um Profits willen, die Bunde sehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey grossen Haushaltungen, wo man vielen Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu Bunde stärcker, und gemeiniglich acht Pfunde schwer gemacht, also daß ein paar Zug-Rosse alle vier und zwantzig Stunden zwey solcher Bunde nächst Haber und Heckerling bekommen. Ein **Bund Stroh** ist so viel, als nach Ausdrusch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe **Schütte**. Nachdem nun die Garben groß oder klein am Gebünde gewesen sind, so bekommt man aus einem Schocke derselben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig bis vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen **Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände**, welche von dem kurtzen oder abgeblasenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemachet werden. Von den **Holtz-Bunden** siehe insonderheit **Reiß-Bunde**. Was ein

Bund Feder-Lappen, und ein **Bund Tücher-Lappen** heisse, davon kan man unter denen Wörtern **Feder-Lappen** und **Tücher-Lappen** die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, ist ein Küchen-Kraut, welches aber seinen Nutzen so gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt dessen zweyerley Geschlecht, nämlich zahmes und wildes. Das **zahme Burtzel-Kraut**, hat eine schlechte Wurtzel, die aber mit desto grösserer Verwunderung viele dicke, runde, safftige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über sich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden, weißlicht-grünen und gläntzenden Blättlein besetzt sind. Die Stengel tragen zwischen den Blättern und an den Gipffeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülslein voller kleinen schwartzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April und im Wachsen des Mondes gesäet, weilen aber derselbe sehr klein, so muß man ihn weit von einander streuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erde einklopffen, auch hernach recht fleißig begiessen, denn dieses Kraut kan durchaus keinen Durst leiden. Man säet ihn auch wohl frühzeitig in ein Mist-Beet, um desto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflanzen etwas erstarckt, wollen selbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet seyn, weil nicht nur die Stengel davon viel grösser, stärcker und besser werden, sondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten ist. Der Saamen hält sich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten, sondern sobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er sich schwartz zu färben beginnet, denselben mit samt dem Stengel abschneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyseits bringen, so wird er vollends zeitig und fällt von sich selbsten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit gesäubert, und verwahret werden. Wo dieses Kraut einmahl an einen ihme anständigen Ort hingesäet worden, da pflantzet es sich selbsten fort, und ist nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugerichtet und gegessen, wie der andere Salat; Die erwachsenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch absonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kölblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man sie aber brauchen will, muß man dieselben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Wasser oder Wein auswaschen, und hernach mit Oel und Eßig auffsetzen. Dieses Kraut ist eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuständen und Cholerischen Flüssen, benimmet die übrige Hitze des Magens, stillet den Sod, und ist in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut sehr dienlich. Das

Wilde Burtzel Kraut, so auch zum Unterscheid des zahmen, als welches man seinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das grosse heißt, das kleine Burtzel-Kraut genennet wird, wächset von sich selbst an felsigten Orten, in Weinbergen und auf fetten Aeckern,

Aeckern, und ist zur Küchen und Arzney gleich so gut, als das grosse oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, sind nicht nur kleiner, zärter und schmäler, sondern die Stengel sind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, ist gantz schlüpffrig, safftig und ein wenig sauer, als wäre es gesaltzen. In der Sommers-Hitze giebt es eine angenehme Abkühlung; Viele essen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, seine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglassen.

Busch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche eintzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aspen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Gesträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Busch aber heißt derjenige, der abgesondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, sondern nach des Bodens Gelegenheit, Hasel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden sind: und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Rosen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeschlachten Gebüsche bestehet, so man sonsten eine Hecke zu nennen pfleget.

Busch-Bäume, siehe Zwerg-Baum.

Busch-Holtz, wird alles dasjenige Gehöltze genennet, so keinen hohen Stamm treibet, sondern nur in dem niedrigen bleibet, und so wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum Brennen gebraucht werden kan. Es ist aber zweyerley Busch-Holtz: Denn etliches treibt gar keinen, oder doch gar selten einen ordentlichen Stamm, als der Creutz-Dorn, der Drosselbeer-Strauch, Hahne-Hüfften-Anis oder Zweck-Holtz, der Hasel-Strauch, Hertern, Hollunder, Faulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schießbeer-Sträucher, Schwartz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn etc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächset aber auch im Busch, und wenn es abgehauen, so schläget es unten aus der Wurtzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen ist das Ahorne, Aspene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Ellerne, Eschenbäumene, Kirschbäumene, Lindene, Maßellerne, Pappelweidene, Rüsterne etc. siehe Schlag-Holtz.

Butte, ist ein grosses Gefässe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnt, oder von Tauben zusammen gesetzet, und durch den Böttcher mit Reiffen gebunden ist, plattrunder Form, tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen platten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man sich nichts aus der Butte auf den Hals giesse oder schütte, sind Trage-Bänder fest gemacht, vermittelst deren man dieses Gefässe auf dem Rücken und darinnen eine gute Quantität Wasser tragen kan. Man braucht sie auch in der Wein-Le[se] zum Trauben-Eintragen, ingleichen zu[m] Wasserholen, Biertragen, und andern de[r]gleichen Verrichtungen. An einigen Orte[n] aber können sich die gemeinen Leute nicht dar[]ein finden, sondern brauchen Eymer ode[r] Hosen. Daher es auch in diesem Stück i[n] der Wirtschafft auf des Ortes Art und Ge[]wohnheit ankommt, darnach sich ein Hau[s]wirt in solchen Dingen freylich zu richten ha[t,] wenn er nicht Hinderniß in seinen Geschäff[]ten haben will.

Butte, siehe Halb-Fisch.

Butten, suche Hagebutten.

Butter, ist die bekannte dicke und fett[e] Materie, welche aus dem besten Theil d[er] Milch, nemlich dem Rahm, (Rohm, Rau[m] oder Sahne) in dem Butter-Fasse gestosse[n] und bereitet, nicht allein zur täglichen Spei[]se und Kost, sondern auch vielfältig zur Ar[tz]ney innerlich und äusserlich für Menschen un[d] Vieh nützlich gebraucht wird. Denn sie wi[]derstehet dem Gifft, erweichet den verstopf[]ten Leib, und ist in der Lungen-Sucht un[d] Seiten-Weh dienlich zu gebrauchen, de[n] jungen Kindern das Zahn-Fleisch damit be[]strichen, und ein wenig Honig darunter ge[]mischet, wehret dem Jücken und Schmertze[n] und hilfft den Zähnen heraus. Sie reinige[t] und heilet alle offene Schäden, wird zu Cl[y]stirungen gebraucht, vor rothe Ruhr und Co[]lica; doch ist zu mercken, daß dieses alles vo[n] frischer und ungesaltzener Butter zu verstehe[n.] Zu dem Ende wird allemahl in einer Land[]Wirtschafft, wenn gebuttert und die Butt[er] ausgewaschen worden, von selbiger, ehe ma[n] sie saltzet, zu einer guten Vorsorge an eine[m] reinen Ort etwas aufbehalten, damit im be[]dürffenden Fall iedesmahl dergleichen vorha[n]den. Vor Augen-Gebrechen, als trieffend[e,] flüßige, rothe Augen und dergleichen, ist d[er] Rus von der Butter sehr heilsam, welche[n] man also machet: Brennet einen starcke[n] Docht in ungesaltzener Butter an, wie etw[a] sonst eine Lampe, über die Flamme stellet e[i]nen Trichter oder sonst löcherlichen Schirm, so hanget sich oben der Rus daran, solche[n] schabt man ab, und hebt ihn auf zu vorg[e]dachtem nöthigen Gebrauch. Wie sie gemach[t,] gewaschen und gesaltzen werde, siehe unt[er] dem Wort Buttern. Die Mayen-Butte[r,] das ist, die Butter, so im Monat May g[e]macht wird, hält man für die allerbeste, oh[ne] Zweiffel, weil das Vieh die besten Kräut[er] und gesundesten Blumen in diesem Mon[at] geniest, davon sie auch eine natürliche gel[be] Farbe bekommt. Die Stoppel-Butter he[r]gegen, wenn nemlich nach der Erndte d[as] Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, un[d] in denen Ställen die darauf folgende Ze[it] mit Heu und Stroh unterhalten wird, i[st] nicht so schmackhafft, fett und schöner Farb[e,] ob schon einige bemühet seyn, derselben a[uf] allerley Weise eine Farbe anzustreichen, un[d] unter andern im Früh-Jahr die gelben Ku[h-]Blumen häufig eintragen, und sie dem Vi[eh] frisch oder Winters-Zeit gedörret mit ander[m]

Fresse

kreisen verwerffen. So die Butter frisch verspeiset werden soll, wird sie wenig oder gar nicht gesaltzen: Weil sie aber solcher Gestalt nicht lange dauren kan, so hat man zweyerley Arten dieselbe lange zu erhalten. Die erste ist, daß sie etwas stärcker, als ordentlich gesaltzen, und in Butter-Hosen, oder Butter Töpfe eingelegt und eingedrucket wird; wobey zu mercken, daß die Butter in erdenen und töpffernen Gefäßen, als Butter-Töpffen oder Butter-Büchsen, sich weit besser halt, als in denen so genannten Hosen oder andern hölzernen Gefäßen, und zwar aus dieser Ursache, weil das Saltzwasser im Holtz sich mehr verzehret, und das Holtz auch nicht so frisch ist, als die steinernen oder erdenen Gefäße. Die andere Art, die Butter lange zu erhalten, ist, wenn man sie an einem gantz gelinden Feuer zerschleichen und zergehen, hernach aber, wenn sie zerlassen, einen quer Finger, oder auch, wo man das Schmaltz lange aufbehalten will, noch etwas mehr einsieden läßt, währender Zeit es derweil abschäumet, endlich von dem Feuer hinweg setzet, und wenn es ein wenig abgekühlet daß es laulicht ist, in hölzerne oder töpfferne Gefäße giesset. Dieses so genannte Schmaltz, Ancke, oder Schmeltz-Butter muß so wohl, als die gesaltzene Butter Sommers-Zeit in einer luftigen, jedoch frischen Kammer stehen, damit sie nicht rinne: in dumpfigte und feuchte Gewölbe oder Keller aber darff man sie nicht bringen, weil sie sonst schimmelt. Sie wird auch mit gewissen andern Dingen zubereitet, dergleichen die grüne und rothe Butter in den Kreßbecken; Die Krebs- Pistacien- und Mandel Butter etc. in den Küchen, welche letzte mit gestossenen Mandeln wie ein Martzipan Teig gemachet, durch ein Haar-Sieb getrieben und durch eine besonders dartzu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, Faden-weis also auf den Teller in der Form eines Berges gedrucket, und zur Verspeisung aufgesetzet werden kan. In Ermangelung der Spritze darff sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedrucket werden. Uiberhaupt aber ist die Butter bey dem Backen, Braten, Kochen, Precklen, Rösten, Sieden u. s. f. in der Küchen gantz unentbehrlich. Den Unterscheid aber zwischen der geläuterten Butter wissen die Köche mehr sich zu Nutz zu machen, als ihnen davon gesagt werden kan. Endlich ist sie entweder Küh- Schaf- oder Ziegen-Butter, welche sonderlich in der Medicin gut ist. Sonst aber ist die Küh-Butter die beste.

Butter-Blumen, siehe Schmaltz-Blumen.

Butter-Büchse, ist ein gantz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckigtes mit einem Deckel versehenes Gefässe, worinnen man die Butter auf den Tisch zu geben pfleget.

Butter-Faß, so auch Rühr-Faß an etlichen Orten genennet wird, ist ein von Bötticher-Tauben verfertigtes, ohngefehr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes, unten weit und oben enges Kegel-förmiges Gefässe, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es ist oben mit einem hölzernen Deckel, der eine tiefe, unten und oben vorstehende Einfassung hat, bedecket, in der Mitte dieses Deckels aber ist ein Loch von solcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter-Sterl commode und ohne Zwang oder Anstoß auf- und niedergehen kan. Man macht diese Fässer nach der Grösse der Haußhaltungen von verschiedener Höhe und Weite. Siehe Butter-Rolle.

Butter-Fliege, siehe Sommer-Vogel.

Butter-Hose, wird ein länglichtes und enges, von weichem Holtze gemachtes, und etliche Meß-Kannen haltendes Fäßlein genennet, worein die zum Verkauff bestimmte Butter, auf dem Lande geleget, und also in diesen Hosen zu Marckte gebracht wird. Man pflegt sie in viertel, halbe und gantze Hosen einzutheilen. Sie sind aber von verschiedenem Maasse, gemeiniglich hält eine gantze Hose 12 Dreßdner Kannen.

Butter-Gebackenes, siehe Gebackens.

Butter-Klümpgen, werden die kleinen nach verschiedener Grösse in die Runde formirte Portiones Butter genennet, welche in solchen kleinen Theilen nebst den Butter-Wecken, welche länglicht sind, auf den Marckt zum Verkauff gebracht, daselbst auch wohl überhaupt aufgekaufft und sodenn wiederum Stückweise verhandelt werden. Sie sind vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite sehr ausgeschlagen, damit sie groß aussehen, wenn man sie aber recht betrachtet, äussert sich gar bald der Betrug.

Butter-Milch, wird das Uiberbleibsel von der Sahne genennet, welches im Butter-Faß bleibt, und beym Ausbuttern nicht zu Butter worden ist. Wird so wohl kalt genossen, als auch warm, zu einer Suppe zugerichtet verspeiset.

Buttern, (oder, wie es auch einiger Orten genennet wird, Rühren) heißt, aus denen fetten Theilgen der Sahne oder Milch-Rahms, durch eine ohnunterbrochene und hefftige Schlag- und Bewegung derselben, diejenige dicke und fette Massam machen, welche man Butter nennet. Es geschiehet aber solches folgender Gestalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch geseihet worden, geußt man sie in besondere Gefässe, als Milch-Aesche oder Milch-Fäßlein, die nicht tieff, aber fein weit sind, und nimmt sie im Sommer am andern, dritten oder vierten, oder, wenn es kalt Wetter, am dritten, vierten, 5ten, ja 6ten Tage ab, das ist, man schöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem grossen eisernen Löffel, so der Rahm-Löffel genennet

nennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, so nächst an dem Boden im Milch-Asche oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgeflossener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe lauffen läßt oder giesset, so der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wöchentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geschiehet. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Hälffte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf- und niedergefahren, bis sich die fetten Theile von den wässerigten abgesondert, und mit einander zu einer schönen reinen, weissen, öligten und balsamischen Masse vereiniget, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter-Fasse heraus langt, in dem Butter-Waschfasse so lange und offt auswäschet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spüren ist, und das letzte Wasser gantz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einem gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesaltzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen dienſam ist, alsdenn wird die Butter nach Erfordern gesaltzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klümpffen oder Wecken gemacht. Dieses Einsaltzen soll nun in gewisser Maasse und sonderlich mit dem Unterscheid geschehen, daß die frische, und auf den Tisch zu verspeisende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Saltz bekommen möge; Daher rechnet man in erstem Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hällisches Saltz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefähr vierzehen Loth

Butter-Rolle, ist eine höltzerne Machine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II. fig. 2. in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eisernen Rincken und Zapffen versehen ist, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Säule D in Pfännlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefähr drey Zoll starcker Balken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A rückwärts, und das Theil bey F gehet in d[…] Höhe, den Butter-Sterl in dem freyst[…] henden Butter-Fasse K gleichfalls mit […] die Höhe ziehend; wird aber der Schwe[…] gel wieder zurücke gezogen, so gehet der Bu[…] ter-Sterl in dem Fasse auch wieder niede[…] welches Hinschieben und Herziehen so lan[…] wiederholet wird, bis man Butter hat. Hie[…] bey wird ein verständiger Haushalter v[…] selbsten leichte schlüssen, daß, wo man […] sehr grossen und starcken Wirtschafften a[…] einmahl in zwey Butter-Fässern zu butte[…] nöthig haben solte, man nur die Welle […] mit ihren Zapffen durch die Säule D ve[…] längern, und aussen den Schwengel I a[…] bringen dürffte, an dessen Stelle aber kö[…] ne sich bey dem andern Ende des Balcke[…] E noch ein Butter-Sterl zum andern Butte[…] Fasse befinden; Daher wenn bey so gestalt[…] Sachen vermittelst des Schwengels Bew[…] gung der Sterl auf der einen Seite niederg[…] drucket, der andere hergegen in die Höhe g[…] haben werde, und man also mit einerley B[…] mühung und zu gleicher Zeit noch einmahl […] viel Butter zuwege bringen kan.

Butter-Stecher, ist ein von Holtz od[…] Eisen langes und hohl verfertigtes Instr[…] ment, welches untenher mit eingekrümmt[…] Stacheln versehen, womit man die Butt[…] von unten heran und von dem Boden ein[…] Gefässes und einer Hose oder Butter-Top[…] fes heraus langen kan, um selbige zu koste[…] ob sie gleich durch einerley Güte und G[…] schmack habe, weil hierbey mancher Betr[…] vorgehet.

Butter-Sterl, bestehet in einer runde[…] mit etlichen Löchern versehenen höltzern[…] Scheibe oder Teller, in deren Mitten e[…] drey Ellen langer, oder auch etwas kürtzer[…] Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er b[…] einer Butter-Rolle gebraucht werden so[…] mit einem schmalen durchlöcherten Eisen, fo[…] einem Banck-Eisen gleich obenher beschl[…] gen seyn muß. Dieser Butter-Sterl wi[…] in dem Butter-Faß mit der Hand oder ve[…] mittelst der Butter-Rolle auf- und niederg[…] zogen, die Sahne damit gestampfft, und d[…] Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennt[…] welchen man zu allerley Butter-Gebacken[…] Pasteten und Torten und dergleichen zu g[…] brauchen pfleget, welcher also zubereitet wird[…] Man nimmt so viel Schmaltz als Mehl, u[…] zerreibet dieses durch einander, schlägt he[…] nach drey bis vier Eyer darein, giesset Wa[…] ser zu, oder an dessen Stelle gute Milc[…] macht einen Teig, der noch fester als zu[…] Blätter-Teig, so hernach sich nach ein[…] jeden Gefallen verbacken lässet.

Butter-Topff, ist ein rundes und hoh[…] erdenes Gefässe, so nicht glasiret, sonde[…] hart gebrennet und steinern seyn muß, w[…] das Waldenburgische Gefässe, worinnen d[…] gesaltzene Butter verwahrlich aufbehalt[…] wird.

Butter-Wasch-Faß, ist ein von Böt[…] cher-Arbeit gemachtes Gefässe zum Butte[…]

Wasche

Baschen auf dreyen Füssen oder verlängten Tauben stehend, welches ohngefähr acht Zoll tieff und am Boden sieben und zwantzig Zoll übers Creutze weit, auch an solchem Boden mit einem Loch und Zapffen versehen ist, damit das unreine Wasser beym Butterwaschen dadurch nach Gefallen abgelassen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewissen Maaß oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Butz-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verstanden 1) der **Striegel**; 2) die **Kartatschen**; 3) der **Kamm**; und 4) das **Wisch-Tuch**; 5) eine **Ohren-Scheere**; und 6) ein **Lappen**.

Bux-Baum, Buchs-Baum, ist ein holtziges Stauden-Gewächse, welches in den Lust-Garten gehöret. Man hat dessen zweyerley Art, nämlich den grossen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Baum. Der grosse oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächst, und dessen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergestalt schweres Holtz, daß es im Wasser wie ein Stein zu Boden sinckt, und nicht, wie ein ander Holtz, oben schwimmet; so hat man auch angemercket, daß seine Festigkeit und der sich führender bitterer Geschmack keinen Wurm darin wachsen und aufkommen läßt. Es wird von Pfeiffenmachern, Formschneidern, Tischern, Drechslern, und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Es hat eine weisse und rauche Rinde, und treibt sehr viel Aeste, Zweige und Blätter, welche immerzu grün, auch runder und fetter, als die Myrthen-Blätter, dicke und gläntzend sind, sie haben aber einen widrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geschmack; ein iedes Blätlein ist gedoppelt, also daß man es leicht mit einem Feder-Messerlein kan von einander theilen; das obere Theil ist grün und gläntzend, das untere Theil aber subtil und gelblich. Die Blüthe ist grünlich und erscheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, sondern an einem gantz von derselben abgesonderten Orte hervorkommt, siehet röthlich, schier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieser Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bandwerck sowohl als die Gänge um die Rabatten damit einzufassen. Wenn man ihn so gebrauchen will, so wird er zwey Fuß hoch und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere oben und an den Seiten nach der Schnur geschnitzet; Bleibt er aber eintzeln, als ein Baum stehen, so kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Gestalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter sollen das Erdreich, sonderlich aber die Korn-Felder trefflich düngen; nicht weniger die Obst-Bäume sehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entblösset, sie mit den Abschnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen ist seine Blüthe höchst schädlich, dahero dieses Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen ist. Der niedrige Buxbaum, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfassung der Lust- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geschiehet durch Zerreissung der Stöcke, worbey man fleißig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelassen werde, weil er alsdenn weit besser wächset, als wenn er ohne Wurtzel gesetzet wird. Um Bartholomäi ist die beste Zeit denselben zu setzen; versäumet man aber ja die bequeme Herbst-Zeit, so kan es auch etwas zeitig im Frühling geschehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden ist, denn ohne dieselbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einsetzet, so kan man ihn vorher etliche Stunden in Wasser legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile absondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche sich gerne darein flechten, und sonst nicht leichtlich auszurotten sind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, so einer Spannen tieff gemacht seyn müssen, also nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererst Gräblein, sondern bedienen sich nur des Setz-Holtzes, womit sie zu iedem Sträuchlein ein besonderes Loch machen, und den Bux-Baum also hinein sencken, auch alsdenn die Erde etwas zusammen drucken. Im Anfange muß man ihn begiessen, bis er zu wachsen beginnet. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beschneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbst-Monat, iedesmahl gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergestalt kurtz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieses Beschneiden ordentlich und zu rechter Zeit geschiehet, so wird er sechs, acht, auch wohl bis zehen Jahr im Laub schön grün, klein und zart erhalten: da im Gegentheil, wenn solches nicht geschiehet, selbiger in drey Jahren so groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und umpflantzen muß. Ausser erstbeschriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil sie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächs-Haus muß gebracht werden, und der vergüldete Bux-Baum genennet wird. Es ist dieses eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen verguldet genennet, weil seine Blätter mit einem gelben Rand eingefasset sind, und also das Ansehen haben, als ob sie vergüldet wären. Der Grund darff nicht eben so absonderlich gut seyn, sondern er nimmt mit einem schlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreissung der Stöcke und von eingesteckten Zweigen vermehret.

Bymstein, siehe **Bimsenstein**.

Cabeliau, Cabliau oder Bolch, ist nichts anders als ein Stockfisch, der im Meere eben einen solchen Raub-Fisch abgiebt, als wie in süssen Wassern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder frischen, und in den

den trockenen oder dörren. Der weisse oder grüne, so auf den Küsten von Terre-Neuf und auf der so genannten grossen Banck gefangen wird, ist offt in solcher Menge daselbst zu finden, daß die Schiffe kaum durchfahren können; Der trockene hergegen, der deswegen also genennet wird, weil er zum trucknen und dörren mehr bequemer, findet sich am meisten zwischen den Inseln del Assomtion und Cap Breton. Diejenigen, die unter Norwegen, wie auch bey Schottland gefangen werden, reisset man daselbst, und bringet sie eingepackt zu uns, unter dem Nahmen Laberdam, oder man trocknet sie auch an der Lufft gemeiniglich auf den Klippen, daher sie hernach Klipp-Fisch heissen, und weil sie wegen der starken Austrocknung so hart, daß sie ohne vieles Schlagen nicht mürbe zu machen, auch ferner Stock-Fisch genennet werden. Dieser Fisch ist auf dem Rücken schwartzgrau, an den Seiten und am Bauch aber Silber-Farb, wenn er quer durchschnitten wird, glänzet sein Fleisch neben dem Rück-Grad im Finstern wie ein Phosphorus. Des Cabliau und Laberdans Zurichtung ist in etwas von des getrockneten seiner unterschieden: Denn nachdem man ihn aus der Tonnen genommen, wäschet man ihn einige mahl sauber aus, wässert ihn ein paar Tage lang und giebt ihm täglich zweymahl frisch Wasser, wäschet ihn nochmahlen zuletzt recht aus, setzt ihn mit frischem Wasser, daß es über ihn gehe, doch nicht allzu sehr an das Feuer, denn je länger er bey dem Feuer stehet, ohne daß er zum Kochen kommt, desto besser ist es. Und weil er gar nicht sieden darf, immassen er dadurch harte wird, so hat eine Köchin wohl Acht zu geben, daß sie ihn, so bald er oben auf in dem Topffe einen weissen Gäscht wirfft, gleich vom Feuer rücke, und ihn von weitem noch eine weile stehen lasse. Hierauf wird er bey dem Anrichten ordentlich auf eine Schüssel geleget, klar geriebene Semmel, nebst Ingber und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, und mit brauner Butter übergossen; oder man machet folgende Senff-Brühe darüber: Es wird ein halber Löffel voll Mehl in brauner Butter gebräunet, und alsdenn ohngefehr ein halb Nössel guter Senff darzu gethan, und durch einander gerühret, wenn es nun mit Ingber und Pfeffer abgewürtzet, Zucker und Citronen-Scheiben darein geleget, auch ein halb Nössel Wein, Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser zugegossen, und dieses alles zusammen wohl abgekochet worden, leget man den Cabliau in diese Brühe, lässet ihn darinnen nur anlauffen, leget ihn daraus ordentlich in die Schüssel, und richtet diese Senff-Brühe darüber an. Oder mit Milch- und Rahm-Sosse: Wenn der Fisch auf beschriebene Art zurecht gemacht, und indessen gute Milch oder Sahne am Feuer kochend geworden, legt man ihn in den Rahm, wirfft klein gehackte grüne Petersilie, Muscathen-Blüthen und Ingber daran, und läst es also mit einander temperiren. Endlich werden 3 Eyerdottern nebst einem Stücke Schmaltz durch einander gequirlt, etwas Rahm von dem Fisch darüber gezogen, sodenn wieder zu selbiger gegossen und wohl unter einander geschwencket, daß sich die Sosse wohl durchziehe. Bey dem Anrichten wird etwas zerlassene Butter darüber gegossen, und die Schüssel mit grüner Petersilie bestreuet. Oder in einer Pastete zugerichtet: diese kan nun eine Schüssel-Pastete oder eine umgeschlagene seyn, der Fisch aber wird, nachdem er gewässert, mit heissem Wasser gebrennet, in warmer Butter mit einigen gantzen Zwiebeln paßiret, auch mit Ingber und Pfeffer gewürtzet, unten auf den Boden der Pastete, so mit Butter überleget, ordentlich hinein gethan, und samt der zugemachten Pastete gebacken; weil dieses geschiehet, kan folgende Coulis annoch darzu gemachet werden: Man nimmt nemlich ein zurücke behaltenes Stücke Cabliau, stösset dieses mit ein wenig Schmaltz, Muscaten-Blüthen und Semmel im Mörsel, thut dieses, wenn es genug gestossen, in gute Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser, wenn es aber gekocht, streichet man es durch ein Haar-Tuch, und giesset dieses bey dem Anrichten in die Pastete.

Cabus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Caffee, Coffee, also werden nicht nur die in einem eisernen oder kupffernen Gefässe oder erdenen Tiegel gebrannte oder geröstete, hernach zu Pulver in einem Mörser gestossene oder besser auf einer Caffee-Mühle gemahlene Caffee-Bohnen; sondern auch der daraus mit siedendem Wasser bereitete, auch sodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermischte Tranck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es sollen zu dessen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere, sonderlich die Cameele Anlaß gegeben haben, die, als sie des Tages davon gefressen, zur Nacht darauf wider Gewohnheit, gantz wachsam und munter gewesen, welcher Sache ein Geistlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, diese Frucht und endlich die Sache durch Versuche erfunden. Vor diesen Geistlichen sollen die Türcken in einem absonderlichen Gebet, wegen solcher Erfindung täglich bitten. Hiervon siehe Olearii Persische Reise-Beschreibung p. 399.

Caffee-Baum, ist ein Baum, welcher in dem glückseligen Arabien, und vornehmlich in dem Königreich Yemen wächset, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich sein Stamm niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutze dicke ist. Er träget durch das gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, also, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ablesen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er fast dem Spindel-Baume gleich, ausgenommen daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beständig grün sind. Die Früchte nennet man ihrer äusserlichen Gestalt nach

Caffee-Bohnen, diese sind ablänglicht rund und von einer weißlicht-gelben Farbe,

aus

aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äusserlich wie Lorbeeren aussehen. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reif als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darf man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden: wodurch die denen Arabern angedichtete Beschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Bosheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder überm Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkaufften, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflanzen, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünften verlieren möchten. Im allgemeinen Kauffmanns-Lexico findet man unterschiedliche Anmerckungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich sey, diese Frucht eben so wohl wie in Persien, Java, Ceylon, Mocca, und erst neulich in Surinam bauen, in Europa aber hin und wieder, als zu Gotha, Dreßden, Leipzig und in Schlesien, wie auch zu Grüningen bey Halberstadt nur zur Probe geschehen, wo nicht eben so gut, wie in Arabien, dennoch auf eine so gute Art als der schlechte Ost-Indianische, den wir nunmehro nebst dem Levantischen oder Arabischen haben, gebauet werden könne, wenn wir uns nicht darauf legten, das rechte Erdreich, dessen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen besser durch Versuche zu bestimmen suchten. So viel man weiß, so wird dieser Baum nicht durch Pfropffen, Oculiren rc. sondern aus dem Saamen oder Bohnen selbst gezeuget, welche mit der gantzen Hülse in einem feuchten, am Hange, im Schatten vor grosser Hitze verwahret liegenden, jedoch auch in einem warmen Boden geleget, und alsdenn erst in Baum-Pflantzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumen, fortgepflantzet und in eben solchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung versetzet. Wir haben jetzo also zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantische, so die besten, und grünlich, frisch, nicht zu groß, nicht schimmlich, rein und von harten Schalen gesaubert seyn müssen, 2) Ost-Indianische, und zwar dreyerley Art, nemlich Javanische, so groß und weiß-gelb, die schlechtesten und ungesündesten: Moccaische, welche klein und grünlich, die beste ist, und denen Levantischen sehr gleich kommt, und endlich Ceylonische, die sehr klein und gelblicht, aber ebenfalls schlecht sind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Geträncke, ist erst um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haußhaltungen so gemein worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einem eisernen länglicht-rund-cylindrischen Gefässe, welches eine Caffee-Paucke heisset, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasurten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Castanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen, klein gemahlen oder in Mörsern zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedendes Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee-Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen auskochen, und ziehet, wenn es überlaufen will, das Gefässe von den Kohlen hinweg, giesset folglich, daß sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirfft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, seine neue Art zu erfinden, um den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmals wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gesetzt, diesen Tranck, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kann, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit gesünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geschmack, auch zu Stärkung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen

 zuge-

zugerichtet worden. So soll er auch die Schärfe des Urins dämpffen, und den langwierigen Husten curiren, nicht weniger nüchtern zu sich genommen, den Magen in einen solchen Stand setzen, daß man eine ziemlich lange Zeit der Speise entrathen kan, ohne davon einige Beschwerlichkeit zu empfinden. Wenn man diesen Caffee lange kochen läßt, so verändert sich seine Farbe, und das Geträncke wird so grün, als Kraut-Brühe, es bleibt auch auf dem Boden des Caffee-Kessels ein grüner Schleim sitzen, welches Merckmahle sind, daß man den Caffee, wenn man ihn auf diese neue Manier zurichten will, nicht zu lange kochen lassen soll. Es hat zwar ein anderer Frantzösischer Medicus *Mr. Duncan* diesen Vorschlag verwerffen wollen. Allein zuletzt muß er doch gestehen, daß diese Art des Gebrauchs bey unserm eingerissenen Misbrauch viel besser als die gewöhnliche, von der ihrer Schädlichkeit viele geschrieben haben. Siehe Natur-Lexicon. Herr D. Krüger hat ohnlängst auch in Frantzösischer Sprache ein artiges Tractätgen davon, wie auch vom Thee geschrieben. Der ausgekochte wieder getrocknete Caffee ist ein gutes Zahn-Pulver, um die Zähne schön und weiß zu machen, und das Zahn-Fleisch vor Fäulniß zu bewahren. An statt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weizen-Körner eben so rösten und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weise kochen. Eben dieses gehet auch mit Haber am besten an, welcher zugleich vor unsere Naturen sehr gesund, und wenn man ein klein wenig Caffee dazu thut, vollkommen so riecht und schmeckt.

Caffee-Mühle, ist eine kleine runde oder viereckigte, bewegliche oder an einem Ort festgemachte Maschine, welche in einem cylindrisch ausgehölten und inwendig nach flachen Schrauben-Zügen geschnittenen Eisen bestehet, darein ein aussen herum gleichfalls also geschnittener eiserner Cylinder oder Welle dergestalt gepaßt ist, daß ein geringer Raum dazwischen bleibet, in welchem die oben in die eiserne Schüssel oder das höltzerne Fach gethane Caffee-Bohnen, durch Umdrehung der an die Welle oben befestigten Leyer, nach und nach fallend gebrochen und klein gemahlen werden. Unten ist ein höltzernes Fach oder Schubelädlein, darein der klein zermalmte Caffee fällt.

Caffee-Paucke, Caffee-Trommel, wird diejenige Machine genennet, darinnen die Caffee-Bohnen bequem und zu gut gebrennet werden können. Es bestehet dieselbe in einem eisernen hohlen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß sie mehr denn noch einmahl so lang als diese, durch sie gehet ein eiserner Spieß, der an dem einen Ende gekröpffet ist, oder eine Leyer hat; Mit diesen beyden Enden wird die Machine also aufgeleget, daß unter derselben ein starkes Kohl-Feuer Raum bekommt; wenn nun die Bohnen durch das an dem äusseren Umfange sich befindende Thürlein hinein gethan und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, lässet sich darinnen der Caffee, sobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß beständig die Trommel umgedrehet, und wenn sie zu rauchen anfähet, fleißig nach den Bohnen gesehen werden, weil von diesem Brennen der Geschmack des daraus zubereiteten Geträncks allerdings dependiret.

Caffee-Tisch, ist gemeiniglich ein ovaler Tisch, der auf einem gedrechselten Fusse ruhet, und auf selbigem also gemachet, daß sich das Blat auf- und niederschlagen lässet. Weil aber gedachtes Blat iederzeit einen schmalen Raum auf dem Fusse bekommt, darauf es unten ruhen soll, so will selbiges allda nebst dem gehörigen Schlößgen in allen Stücken fest und genau verbunden seyn, wenn es nicht, wie bey den meisten geschiehet, hin und wieder wancken soll. Da dieser Tisch ie zuweilen nach aufgehabenem Caffee-Trincken auch zu einem Spiel-Tisch dienen muß, so pfleget man ihn, daß er bey dem Caffee nicht unrein werde, oder auch, wenn er sauber ausgeleget oder laquirt, nicht Schaden leiden möge, mit einem bunten Cattunenen oder weiß damastenen Tuche, welches besonders darzu gemacht, und mit einem ordentlichen geblümten Muster versehen, zu überdecken; dahero dieses Tuch, indem es allein zu dergleichen Gebrauch bestimmet ist, ein **Caffee-Tuch** genennet wird.

Caffee-Zeug, darunter verstehet man alle diejenige übrige Geräthschafft, welche bey des Caffee seiner Zubereitung und der Geniessung desselben vonnöthen; Darzu werden nun gezählet: 1) Die **Caffee-Schalgen** und **Näpfgen** samt dem **Spül-Napf**, so alles gemeiniglich von Porcellan verfertiget, und aus den ersten der Caffee pflegt getruncken zu werden; Der letzte aber dienet die Köpfgen von dem auf dem Boden sich zuweilen gesetzten Caffee zu reinigen, daher derselbe etwas geraume und iedesmahl mit wenig laulichem Wasser angefüllet seyn muß; Die Köpfgen sind bekannter massen kleine und runde Näpflein, die Schälgen aber sind weiter flach und rund. 2) **Caffee-Löffel**, welches kleine silberne oder Printz-Metallene Löfflein mit langen Stielen sind, womit der Zucker in die Caffee-Köpfgen gebracht, und alsdenn umgerühret wird. 3) **Caffee-Teller**, so kleine runde von Stroh geflochtene Teller sind, worauf die Caffee-Schälgen gesetzet werden. 4) **Caffee-Kanne**, welches ein kleines von Silber, Meßing, Kupffer, Zinn, Blech, Porcellan, Terra sigillata oder Serpentin rund und hoch oder niedrig verfertigtes Geschirr, mit einer Hand-Habe und Schnautze, zuweilen auch mit Füssen versehen, worinnen der Caffee aufgegossen wird. 5) **Caffee-Pott**, oder Topff, thut eben die Dienste als die Caffee-Kanne, nur daß gemeiniglich in diesem mehr Caffee, als in der

Kanne aufgetragen werden kan, und ist ein von Silber, Meßing, Print-Metall, Kupffer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geschirre, auf dreyen hohen Füssen stehend, und mit einem, zwey oder drey Hähnlein, und zweyen Hand-Haben versehen. 6) Caffee-Bret, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes laquirtes Bret ist, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpfgen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffee gesetzet und aufgetragen werden. Hierzu gehöret noch 7) die Caffee-Büchse oder Schachtel von Kupffer, Meßing oder verzinntem Bleche gemacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahret wird. 8) Der Caffee-Kessel, so ein küpfferner, mit einem Hals und Deckel, Schnautze und Spriegel versehener Kessel ist, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) Die Caffee-Lampe, so ein kleines rundes von Meßing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefässe mit einem Tacht versehen, und alsdenn mit Spiritu vini gefüllet, und bisweilen angezündet unter den Caffee-Pott gesetzet wird, um selbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu lassen ꝛc.

Cafftar, oder Cafftan, hiesse vor dem ein langer und sehr weiter, doch ohne Falten gemachter Ober-Rock, wie er von dem Moscowitischen Frauenzimmer getragen worden; Bey uns aber nennet man voritzo denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damast und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und engen Ermeln versehenen Uiberwurff, dessen sich guter Bequemlichkeit halber die Manns-Personen, stat eines Schlaf-Rockes bedienen.

Calamanck, ist guter wollener ein- oder mehr-färbigter Zeug, von unterschiedener Güte und Sorte, mehr gestreifft als geblümet, dessen man sich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gasse bedienet; Die allerschlechteste und leichteste Art von Calemanck wird insgemein Sargé de Poys genennet.

Calaminthe, siehe Poley.

Calecutische Hüner, siehe Truthüner.

Calender, siehe Haushaltungs-Calender.

Calmus, Ackermann, oder Acker-Wurtz, ist eine länglichte, etwas platte Wurtzel, welche an der äusserlichen Schale gleichsam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zaserícht und graurötblicht, inwendig aber weiß und schwammigt, auch eines scharffen und etwas bittern Geschmacks und Würtz-Geruchs ist. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengel fein dicke und frisch, auch von den kleinen Neben-Sprößlein wohl gesäubert seynd, ingleichen so das Marck noch weiß, denn da dieses allzu alt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefressen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwertel-Lilien, nach welchen ein schwartzer, ohngefähr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher fast dem äusserlichen Ansehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich ist. Es wächset dieser Calmus, wie Schilff und Geröhricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und schwartzen Grund hat; Sein Geruch aber ist bey weitem nicht so starck, als desjenigen, so auf dem Lande wächset, und in Gärten gezogen wird, welcher, so bald der Herbst angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Mertzen zur Zeit des abnehmenden Monden wieder hinaus gesetzet, auch fleißig begossen werden muß, weil er, als ein durstiger Bruder, die Nässe ungemein liebet. Die Wurtzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, ist eine fürtreffliche Magen-Stärkung, vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber, ist sehr gut wider die böse Lufft und Verstopffung der Miltz und Brust ꝛc. Es wird dieses der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beste Calmus ein Indianisches Rohr, und einen weit schärferen, ja stärckern Würtz-Geschmack hat, als der, so bey uns in Deutschland wächset. Ausser diesen, daß der Calmus, wie nur erwähnet, candiret, zu einer trefflichen Magen-Stärckung dienet, so lässet sich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieser damit geläutert wird; Oder man nimmt drey Viertel-Pfund gedörrten Calmus und eben so viel Lackritzen-Holtz, beydes klar geschnitten, mit weissem Wein-Stein und Saltz vermischt, und im übrigen mit Brantewein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis-Brantwein angewiesen worden.

Cameel, ist dasjenige lastbare Thier, so gar ungestalt und in Arabien am meisten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlaß gegeben haben soll. Mit dessen Haaren, welche sie des Jahres, und zwar binnen sehr wenig Tagen auf einmahl gehen lassen, wird grosser Handel getrieben, immassen man dergleichen in den Manufacturen sehr verbrauchet, siehe Natur-Lexicon. Was wir aber bey uns Cameel-Haare nennen, das ist das Haar von Persianischen Ziegen.

Cameel-Hals, ist eine besondere Art derer Narcissen, dessen Beschreibung bey diesem Wort zu finden.

Camelot, heisset ein gewisser sauber und dichtgewirckter Englischer Zeug, aus nur gedachten Cameel-Haaren, die zuweilen auch mit der Hälffte Seiden vermischet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold- oder Silber-Lahn mit eingeschlagen, welches sonderlich in der Sonnen eines schönen Ansehens.

Cameral-Wesen, begreiffet diejenige edle Wissenschafft, sammt der daraus fliessenden Anordnung, wie nämlich ein Fürst so wohl seine eigene und Privat-Oeconomie, als auch die

die öffentliche anzustellen, und zu seinem eigenen sowohl, als der Unterthanen grossem Nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge dessen soll nicht nur ein Fürste jährlich sich ein richtiges Verzeichniß aller seiner Einkünffte vorlegen lassen, und die darzu gehörige Rechnungen über eingehobene und wiederum disponirte Gelder genau untersuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu behalten, durch die Manufacturen und Commercia viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policey erhalten werden möge. Siehe D. Zinckens II. Theil des Grund-Risses der Cameral-Wissenschafften.

Camillen, Camomillen, Hermlein, sind bekannte Blumen, deren sechserley Geschlechte, theils in denen Korn-Feldern, neben denen Land-Strassen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erste Geschlecht, so die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zaserichte Wurtzel, daraus wachsen gegen den Frühling viele kleine starcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen versehene Stengel. Das Kraut bestehet aus sehr vielen kleinen tieff-zerspaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Corianders oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen schmalen und länglichten weissen Blätlein besetzt sind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man sie auch zum Artzney-Gebrauch einzusammlen pfleget. Im Herbst-Monat blühen sie wieder häufig in denen gebauten Rüben-Feldern, an sandigen Orten und Wegen aber blühen sie nur einmahl. Diese Camille vermehret sich selbst durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher sich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird aller Orten im Felde gefunden. Das andere Geschlecht, welches man die Römische oder edle Camille heißt, hat eine kleine, weisse, zaserichte Wurtzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen sind. Im Junio bringt es seine Blumen, welche dicker sind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieses Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es sey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würtz-Geruch, aber einen bittern Geschmack, wie Wermut; kan den Winter wohl leiden, und erjünget sich auch jährlich wiederum von seiner Wurtzel, die den Winter über unversehrt stehen bleibet. Es wird durch Zerreissung der Wurtzeln vermehret, da man denn, aus einem grossen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald ausläufft und sich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachsen und über einander faulen möge. Das dritte Geschlecht ist der nur ermeldeten Römischen Camille, an Wurtzeln, Stengeln und Kraut, auch Geschmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber ist starck gefüllt, und rings um so rund gefalten, daß man vor den schönen weissen Blätlein das gelbe Knöpflein in der Mitte nicht sehen kan. Das vierte Geschlecht ist von ietztgemeldten nur darinnen unterschieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig siehet. Das fünffte Geschlecht ist die gelbe Römische Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeschriebenen weissen Römischen Camillen gleich sind, ausser daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knöpflein bestehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch ist auch etwas geringer, als der erstberührten. Sie wächset bey uns auch nicht für sich selbst, sondern wird in den Lust-Gärten gezeuget. Das sechste Geschlecht ist die rothe Camille, so bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, besonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurtzel ist dünn und krumm, mit wenig Zasern, daraus wachsen zwey oder drey kleine, eines Schuhes lange Stengel, welche wenig Neben-Aestlein, aber grössere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipffeln der Stengel und Zweige, schöne Feuer-rothe Blümlein, deren iedes sieben, am Ende ein wenig hinter sich zurückgebogene Blätlein, und in der Mitte ein schwartzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine stachlichte Kölblein, darinnen der Saamen verschlossen ist. Unter allen diesen Geschlechten, wird das andere, nemlich die Römische Camillen, am mehresten zur Artzney, zu Salben, Pflastern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebrauchet; gestalten sie einer warmen und trockenen Natur sind und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, stärcken, auch allerley innerlichen und äusserlichen Leibes-Gebrechen abhelffen. In Wein gesotten und getruncken, eröffnen sie die Verstopffungen der Leber und des Miltzes, stillen die Blasen- und Nieren-Schmertzen, heilen die Geschwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüsse und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen diese Blumen gesotten, ja auch nur der blosse Geruch von denselben stärket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmertzen; Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen sowohl dem Gedächtniß, als dem Gesichte und Gehöre sehr verträglich ist, insonderheit auch denen vom Stein geplagten sehr wohl bekommt. Ein Haus-Vater soll dahero dieses Kraut nebst denen Blumen im Julio, da es in seiner besten Krafft ist, zu sammlen und beydes im Schatten, iedoch an einem lufftigen Ort, zu trocknen und aufzudörren, nicht unterlassen.

Camin, hiedurch verstehet man, wie unter dem Frantzösischen Wort Cheminée, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einer ieden Feuer-Stäte ab- und zum Dach hinausgeführet wird; sondern es bedeutet auch diese

diese

dieses Wort denjenigen Ort in einem Zimmer, der also zubereitet, daß man darauf ein helles Feuer machen und sich darbey wärmen könne. Diesemnach ist das vornehmste, so von einem guten Camin erfodert wird, daß er keinen Rauch in das Zimmer lasse, wohl aber viel Wärme gebe. Zu Erhaltung des ersten gehöret vornehmlich, daß der Camin selbst seinen nöthigen und gehörigen Zug habe, und daß sodenn dieser gewöhnliche Trieb der Lufft nicht etwa durch äusserliche Umstände und oft zufällige Hindernisse unordentlich gemacht werden könne; Hierzu aber zu gelangen, lassen sich keine vollkommene General-Regeln vorschreiben, sondern es muß ein Bauverständiger die Beschaffenheit des Zimmers nebst dem Ort, wohin der Camin zu setzen, wohl zu untersuchen und zu judiciren geschickt seyn, immassen ein kleiner und kaum merklicher Umstand den sonst vollkommenen Trieb des Camins hindern kan. Um das andere aber ist man beständig bekümmert gewesen, dahero man bald durch angelegte Rauchfänge der Sache rathen wollen, ja man ist gar vor einiger Zeit darauf gefallen, unten den gantzen Camin nebst dem Schurtz, wie die Oefen aus gegossenen Eisen zu machen, und solchen über dieses mit gewissen Aufsätzen von Eisen-Blech zu versehen, darinnen der Rauch eine geraume Zeit circuliren, und folglich das Zimmer von obenher mit heizen müsse. Was die Verzierungen der Camine anlanget, werden davon gar feine Moderne Desseins angetroffen in der neuen Auflage des L. C. Sturms verteutschten Vignola p. m. 180. Was im übrigen dererselben Auszierung oder sonst ihre unterschiedene Arten anlanget, da sie hauptsächlich in Holländische und Französische eingetheilet werden, und was ausser diesen noch davon zu wissen vorkommt, findet man beysammen in dem Mathemat. Lexico.

Camisol, siehe Courset.

Cammer-Tuch, ist ein aus Baumwolle sehr zart, fein und daher kostbares weisses Gewebe, so von reichen und ansehnlichen Personen an stat des Nessel-Tuches, zu mancherley Putz gebraucht wird, und hat seine Benennung von der Stadt Cammerich, in der Grafschaft Hennegau bekommen, weil es da zuerst am meisten und häufig gemacht worden.

Camomillen, siehe Camillen.

Campanen, sind eine Art Spitzen von Seiden, Gold oder Silber gekleppelt, daran hin und wieder Zierrathen, wie Glöcklein herab hangen, und dem Frauen-Volck bald zu Vorsteck-Lätzen, bald zu unterer Einfassung und Besetzung derer Röcke und andern Arten des Ausputzes dienen müssen.

Campher, ist ein schön weisses durchsichtiges Hartz, so aus Ost-Indien, sonderlich aber aus China zu uns gebracht wird, und daselbst aus einem Baume fliesset, der seiner Grösse nach einem Nuß-Baume gleichet, doch muß solches Gummi iedesmahl erst gereiniget werden. Es hat solcher einen starcken widrigen Geruch, und einen scharfen durchdringenden hitzig brennenden Geschmack, der etwas bitter, und schreibet man, daß der Leopard denselben besonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit grossem Unterscheid: Der beste muß nebst den nur gedachten Eigenschafften schön hell und weiß seyn, und sich gerne zerreiben lassen; So will man auch den wahren Campher vor dem falschen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich aufgeschnittenes Weitzen-Brot geleget, sogleich zerschmelzet, dahingegen der falsche darauf gleichsam röstet. Er ist an sich selbst sehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er sich selbst verzehre; so pfleget man ihn unter Pfeffer-Korner, Hirsen- oder Lein-Saamen zu mischen. Er widerstehet dem Gifft und Fäulung, stillet die Schmertzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüsse, Fieber und andere üble Krankheiten, daher ist von ihm in der Medicin bekant das Oel, Elixir und Spiritus vini Camphoratus.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachter tieffer Graben, wordurch das Wasser aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführet und geleitet, oder auch gantze Seen und Flüsse dergestalt zusammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fisch-Wassern oder Teichen also genennet, dergleichen in oder bey Gärten sowohl zur Lust, als Nutzbarkeit, um ein grosses und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Ablässen versehen werden, damit sie gleich andern Fisch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fischen besetzet, abgelassen und gefischet werden mögen. Ein solcher Canal soll, ausser seinen Quellen noch von einem Bach, Fluß oder andern nahgelegenen Gewässer angelassen und mit frischem Wasser versehen werden können. Wo solche Canäle sind, kan eine gute Schwanen-Zucht, so besser als die Gänse-Zucht, angeleget werden. Siehe Schwan: item Teich. 3) Wird dieses Wort auch genommen vor die Schleussen, ausgemauerte Wasser-Leitungen und eine iede Röhre, dadurch ein Fluidum fliessen kan.

Canape, siehe Canepe.

Canarien-Hecke, ist ein kleines verschlagenes Behältniß mit Wacholder-Sträuchern, oder anderm kleinen Gebüsche versehen, worein man zur Frühlingszeit die Canarien-Vögel, beyderley Geschlechts zusammen wirfft, und sie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche setzen ihnen kleine geflochtene Nester hinein, es ist aber besser, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß sie ihre Nester selbsten davon machen, und zwar aus dieser Ursache, weil eben über dem Nestmachen, das Weiblein am meisten getreten und fruchtbar werden muß, da sonsten, wenn es eher zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugsam beygewohnet, etwan, weil das Männlein kranck wird, oder aus anderer Verhinderniß nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln solche Mühe, die man sich gäbe, das

das Nest, selber zu machen, nicht nur vergebens, sondern gar schädlich seyn, weil das Weiblein, wenn es recht frisch ist, im Bauen fortfähret, bis es leget, und offt zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erste Ey leget: Wenn man nun das Nest selbsten machen will, ehe das Weiblein mit bauen nachzulassen begehret, ist zu besorgen, daß es noch immer drauf trage, und ein unförmliches Nest mache, aus welchem die Eyer heraus fallen; und ist es kein Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Tage zuvor das Nest fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorsichtigkeit aber ist bey engen Canarien-Hecken und jungen Vogeln, welche das erstemahl brüten, sehr nöthig, daß man nämlich, so bald sie das erste Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man sonsten zum Nest bauen hinein geworffen, aus dem Kasten hinweg nehme, damit sie nicht aus Geilheit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle oder Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erstlich aus den Canarischen Inseln in Spanien, von dannen in Franckreich und endlich auch zu uns in Teutschland gekommen, wird bey uns in den Gärten gebauet. Die Wurtzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglicht-rundes Knöpflein, darinn ein länglichter, innen und aussen gantz weisser Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne fressen. Einige wollen, man solle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von solchem Saamen geben, weil sie nicht gesund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und sagen, daß sie dennoch frische Vögel behielten, ob sie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als solchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen scheinet, also dürffte doch wohl das rathsamste seyn, daß man diesen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgendem Articel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieser Saamen ist ausserdeme sehr gut für die Blasen-Schmertzen, Grieß, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er gestossen und mit Roggen-Mehl vermischt, zu einem Brote gebacken, und dem Patienten zu essen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Safft von den geschrepfften Spitzen der grünen Saat, wenn er im Wein und Wasser getruncken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canarischen Inseln, von dar er ursprünglich und am ersten zu uns gekommen, also genannt, ist an der Grösse fast dem Distel Fincken oder Stieglitze, am Rücken und Schwantz, so viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Zeisig gleich, indem er daselbst grünlich-gelb- und schwartz vermischte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus schöne gelbe Brust, und wird am Unter-Leib etwas weißlicht, die Weiblein aber sind an der Brust um ein merckliches weisser und bleicher. Ausser dieser gemeinen Art findet man noch verschiedene andere, deren einige über und über Citronen-Farb, Schneeweisse mit rothen Augen, Schnee-weisse mit schwartzen Augen, Semmel-Farbe, Aschen-Farbe, scheckigte, nämlich weiß und schwartz oder braun, auch Schwefel-gelb und braun, gantz Schwefel-gelbe, die so lange noch nicht bekannt sind, und von denen meisten Vögel-Liebhabern vor die schönsten gehalten werden, und denn Kohl-schwartze, welche aber ihre Farbe nicht behalten, sondern mehrentheils im andern oder dritten Jahr gelb werden sollen. Sie werden bloß um ihres Gesangs, theils auch um der Seltenheit ihrer Farbe willen gehalten, und sind vorjetzo nicht mehr so rar, als vor diesem, indeme es Leute giebt, die sie theils zur Lust, theils um Gewinsts willen, in ordentlichen Hecken zusammen werffen, da sie denn nisten, zwey, drey, vier bis fünff Eyer legen, und des Jahrs drey bis viermahl ihre Jungen ausbrüten; Da doch die wenigsten Arten unserer einheimischen Vögel anderswo, als in ihrer Freyheit, weder nisten noch brüten wollen. Ihr ordentliches Gefrässe bestehet in zerknirschtem oder gemahlenen Hanff, zuweilen mit Haber-Körnern oder Salat- und Rettig-Saamen vermischt, dazu man ihnen bisweilen das Kräutlein Hüner-Darm, und zur andern Zeit, wenn man dieses nicht haben kan, weisse Kraut-Blätter giebet, wovon sie gerne zupffen, doch daß kein Mehlthau daran. Sie lieben auch den weissen Canarien-Zucker bey ihrem Gefäse, wenn dergleichen in kleinen Stücklein, zwischen den Drat ihres Kefigs gesteckt wird. In der Heck-Zeit muß man ihnen Ameisen-Eyer und Hertz-Blätter von Salat, aber keinen Zucker geben, und sie in ihrem Bauer niemahls ohne Sand lassen. Man pfleget ihnen auch ein ordentliches Futter folgender Gestalt zu bereiten: Rettig-Saamen ein Pfund, Haber-Grütze drey Pfund, Sallat Saamen drey Pfund, grauen Mohn-Saamen drey Pfund, Canarien-Saamen drey Pfund, Dotter zwey Pfund, Rübsen drey Pfund, Lein-Saamen ein Pfund. Dieses wird unter einander gemischet, und des Morgens einem jeden ein kleiner Löffel voll gegeben. Wann man sie im Majo in die Hecke thut, wird ihnen nur das halbe Futter gegeben, sonst würden die Eyer zu fett werden; Währender Brut-Zeit muß über ihr Wasser ein Gitter seyn, im September aber werden sie wieder aus der Hecke heraus und in ihre Bauer gethan, da man ihnen denn ein wenig Saffran in ihr Wasser wirfft, und sie den Winter über wieder, wie vorgemeldet, füttert. Sie werden bisweilen kranck, und kriegen Beulen am Kopffe, die muß man mit Butter oder Hüner-Fett einzwey- oder dreymahl schmieren, und sie drey Tage lassen, so zeitigt das Geschwär, welches man ausdrücken, und wenn die befindliche dicke gelbröthliche Materie heraus gegangen, alsdenn abermahl, wie erst gedacht, schmieren muß, bis es heilet. Sonst kan man ihnen bisweilen Melonen-Kern, absonderlich, wenn sie sich zu mausen anfangen, und alle Monat zweymahl etwas Zuckerkand in ihr Geträncke geben, ingleichen die Vögel mit Wein zwey oder dreymahl in der Woche bespritzen, und an

der

der Sonnen abtrocknen lassen, damit werden ihnen auch die Läuse vertrieben; Hingegen muß man auf alle Art und Weise verhüten, daß die Mäuse weder zu ihrem Futter, noch zu ihnen selbst kommen, denn davon sterben sie. Von denen Stieglitzen-Hähnen und Canarien-Weiblein läßt sich eine schöne Bastart-Art ziehen, die dem Kopff nach einem Stieglitzen, am Leibe aber einem Canarien-Vogel gleichen, und Canarien-Stieglitzen genennet werden; Diese Vögel haben zwar einen überaus schönen vermengten Gesang, können aber keine Junge ausbringen. Es werden auch von Canarien-Hähnen und andern Sieen oder Weiblein schöne Bastarte gezogen.

Canarien-Zucker, siehe Zucker.

Canaster, wird eine Art Pack-Kisten genennet, die fast wie ein Reise-Coffre geformet: Sie bestehet aus Ochsen-Haut, welche feuchte über einen runden Stock zusammen genähet, und wenn sie darüber getrocknet, dieser aber heraus genommen, unten und oben mit einem Deckel von eben dergleichen Haut versehen werden. Man bedienet sich derselben in Indien allerley Waaren darein zu packen, und solche damit in entlegene Länder zu versenden. Eben also heissen auch gewisse aus geschältem Spanischen Rohr zubereitete Körbe, darinnen derjenige Taback aus West-Indien nach Europa gebracht wird, der deshalber auch Canaster-Taback genennet wird.

Candiren, heisset allerhand Gewürtze, als Nelcken oder Negelein, Muscaten-Nüsse, Zimmet, Ingwer, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Cardemomen, Cubeben rc. Früchte, so aus- als inländische, inzleichen allerley Blumen und Wurtzeln mit geläutertem Zucker (der, wie Eiß, durchsichtig, hart und gläntzend sey) überziehen. Solches geschiehet folgender Gestalt: Man läutert erstlich den Zucker mit Wasser und Eyerklar, wie es sich gehöret, hebt solchen hernach vom Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kühlen, also daß man einen Finger darinnen leiden kan. Diesen erkühlten Zucker giesset man sodenn über diejenigen Sachen, so man candiren will. Die Sachen müssen fein ordentlich in ein kupffernes oder meßingenes Kesselein geleget werden; Man soll aber zuvor unten darein Creutzweise über einander geschnitzte Höltzlein, wie einen Rost legen, und zwar ohngefehr einen quer Finger breit eines vom andern, hernach die Sachen, so candiret werden sollen, darauf, alsdenn wieder wie zuvor, Höltzlein darüber, und die andern Sachen, also eine Lage um die andere, bis das Geschirr so voll, daß ohngefähr noch zwey quer Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen samt den Höltzern, in dem Zucker verbleiben, und sich nicht empor heben, so leget man etwas schweres darauf, und lässet den Zucker vier und zwantzig Stunden darüber stehen, hernach lüfftet man denselben an dem Geschirre rings umher ein wenig mit dem Messer ab; Oder: Man leget den Kessel um, und lässet den Zucker davon ablauffen, ebenfalls gantzer vier und zwantzig Stunden. So nun der Zucker, welcher sich an den eingelegten Sachen nicht anhänget, abgelauffen, so hält man den Kessel ein wenig über eine Glut, und so man siehet, daß sich der im Kessel angelegte Zucker ein wenig aufgelöset, so stösset man denselben verkehrt auf einen saubern Tisch ziemlich starck, also, daß es mit einander heraus falle, löset also mit dem Messer ein Stück von dem andern ab, und lässet es ferner über Nacht trocknen. So diese candirte Sachen recht schöne Steine haben sollen, so leget man solche öffter in das Kesselein ein, und verfähret damit auf erstermähnte Art.

Allerley Gewürtze zu candiren: und zwar Negelein oder Würtz-Nelcken. Diese müssen vorhero wohl destilliret werden, welches auf folgende Art geschiehet: Man nimmt gantze Negelein, giesset warmes Wasser darüber, lässet sie etliche Tage stehen, hernach destilliret mans, so steiget das Wasser samt dem Oel herüber; Hierauf nimmt man die Negelein heraus, leget sie auf ein Sieb und läßt sie trocken werden, da sie denn obgedachter massen candiret werden können. Das Destilliren geschiehet deswegen, weil das Candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht schön weiß, sondern gelblicht wird; Wer aber dieses nicht achtet, kan sie nur so gleich zum Candiren einlegen, so bleiben sie schärffer am Geschmack.

Die Muscaten-Nüsse, haben fast gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man giesset warm Wasser darüber, und lässet sie stehen, bis sie wohl weich werden: Darauf werden sie mit spitzigen Höltzlein Creutz-weis durchstochen, und samt dem Wasser, so zuvor darauf gewesen, in einen Kolben gethan, und gedestilliret, daß das Oel etwas davon kommt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen lassen und zum Candiren eingelegt. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, so hänget sich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, sondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil aber sowohl die Muscaten-Nüsse als die Negelein, wenn sie destilliret werden, ihre Schärffe verlieren: als kan man das abgezogene Wasser nehmen, und den Zucker zum Candiren mit absieden, so bekommt das candirte Gewürtze wieder einen scharffen Geschmack.

Der Zimmet, worzu der beste lange ausgelesen und genommen werden muß, wird in einen Topff gethan, warm Wasser darüber gegossen, und also einen Tag und Nacht stehen gelassen, damit er weich werde, darauf schneidet man ihn in die Länge, und eines Messerrückens breit, leget die Stücklein zusammen, umwindet sie mit einem Bindfaden, und läßt sie in einer warmen Stube wohl trocknen, da man sie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Ingwer, von dem man die schönsten, längsten und dicksten Zähen nimmt, wird, wie der Zimmet eingeweicht, dann schön abgeschälet, in die Länge und Dicke eines Messerrückens geschnitten, in der Breite aber, wie er an sich selbst ist, gelassen, und wenn er wieder trocken wor-

worden, zum Candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte Ingwer, so mit Zucker abgesotten, besser, als der rohe Ingwer, zum Candiren zu gebrauchen sey. Die

Muscaten-Blumen, Pfeffer und Cubeben, wie auch die **Cardamomen**, (welche letztere iedoch in ihren Schalen seyn müssen) werden nur wie sie an sich selbsten sind, zwischen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Rosen-Wasser, so viel Arabischen Gummi, als ein Drey Groschen-Stücke wiegt, laß es alles zusammen sieden, darnach schütte es in ein Töpflein, thue die Speceteyen darein, nachdem sie zuvor erst eine Nacht über in Wein oder Rosen-Wasser eingebeitzt gewesen, bedecke es mit einem Schüsselein oder Stürtze, und kleibe es zu mit Töpfer-Leimen oder Thon, daß keine Lufft darein kommen könne; Halte es drey Wochen in einem heissen Ort, so wird es gantz hart candirt werden. Man muß aber den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerschlagen, sonsten kann man ihrer nicht habhafft werden. Auf solche Art kan man auch eingemachte Pomerantzen, Limonien und andere Früchte candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerantzen, Citronen-Schalen, Muscateller-Birnen, Mandeln, Pistacien und andere mehr, candiren will, so verfähret man also: Die Früchte müssen vorhero mit Zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe Safft davon gethan, oder gar mit warmen Wasser abgewaschen, alsdenn mit schönem geläutertem und etwas dick-gesottenem Zucker gesotten, denn abgehoben, und ein wenig stehen gelassen, hernach heraus genommen, lange Hölzlein in einen Kessel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige Safft davon ablauffe, endlich wird es in der Wärme getrocknet, und wie obgedacht, zum candiren eingeleget. Die

Blumen auf die beste Manier zu candiren, nimmt man Rosen, Violen, Schlüssel-Blumen oder Nägelein, schneidet das Weisse unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein gesottenen Zucker, wenn er noch über dem Feuer ist. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat, so nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geschirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander sind, und der Zucker darauf sich anhänget als ob er darauf gesiebet sey; giesset es hernach auf ein rein Papier aus; weil sie warm sind, reibet sie gelind, siebet alles zusammen durch ein Sieb, so rein als es immer seyn kan, schüttet es hernach auf ein reines Tuch, und schüttelt es darinnen auf und nieder, bis sich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die Blumen zu candiren ist diese: Man weichet Arabischen Gummi über Nacht in Rosen-Wasser, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welche man candiren will, tuncket selbige über und über in das Gummi-Wasser, und läs set sie alsdenn wohl abtropffen, hernac bestreuet man sie nicht dicke, an ieder Seite mit fein gestossenem Zucker, und leget sie au Schüsseln, damit sie in der Sonne trocknen wendet sie hernachmahls, wenn sie trocken auf reinen Schüsseln um, und, wo es an Zucker mangelt, so ersetzet man solchen Mange und Abgang. Die

Wurtzeln endlich müssen allerdings so, wie di Citronen- und Pomerantzen-Schalen candiret werden.

Caneel, siehe Zimmet.

Canepe, wird diejenige Art von Ruhe-Se seln genennet, worauf zwey bis drey Personen geraume sitzen können. Sie bestehen au einem Sitz und einer etwas rückwerts gebogenen Lehne, die mit gar verschiedener Schnitz oder Bildhauer-Arbeit versehen, manierlic in einander verbunden, und auf das zierlichst bekleidet, wie auch ausstafiret werden, zumahlen dergleichen Sessel nur in die Staats- un Parade-Zimmer gehören, und meist mit stählernen Federn versehen und weich gemache werden.

Canetille, sind die über eine Nadel von Gold oder Silber-Drat gewundene Würmergen derer man sich bey Gold- und Silber-Sticken und dergleichen Arbeit zu einem besondern Ausputz zu bedienen pfleget.

Canevas, heisset einmahl eine Art roher un gebleichter flächsener Leinwand, der man sic zum Unterlegen und Staffiren bey den Kleider bedienet. Hernach wird auch darunter verstanden ein Baumwollenes mit erhabene Streiffen, und auf vielerley Façon gemodelte Gewebe, dessen sich das Frauen-Volck sowohl als die Mannes-Personen zu verschiedene Kleidung bedienen, sonderlich des Holländischen, welcher der feinste. Wiewoh er auch ietzo im Ertzt-Gebirge eben schön gemacht wird.

Caninichen, sonsten auch Killen, Haser Königlein, oder Hasen-Küllen genannt, i ein kleines vierfüßiges Thier, in der Grö eines kleinen Hasens, (deme es ziemlicher ma sen gleich kommt) welches lange Ohren u einen kurtzen Schwantz hat, blind auf die We kommet, von Farben aber gantz weiß, brau sprencklicht oder schwärtzlich ist. Es wird di ses Thierlein hier zu Lande nicht in so gross Menge, als in denen Clevischen Landen, Brabant, Franckreich und Engelland angetro fen, da sie in besondern Gehägen, so die Fra zosen Garennes nennen, gehalten werde Man hat zweyerley Arten derselben, nemli wilde, worunter auch die in Gehägen od Garennen eingeschlossene gezählet werden, u zahme oder Haus-Caninichen. Beyde h ben die Art an sich, daß sie sich in die Erde ve graben, und darinnen ihren Bau oder Lag machen, wiewohl jene, die wilden, von u gleich besserm Geschmack, auch ohnstreitig g sünder sind, als diese, nemlich die zahme Dieses Thier thut, wo es hinkommen kan, nen unglaublichen Schaden, in allerhand G traide, absonderlich aber in Gärten und Wei

be

..nen, doch hat es auch wieder seine Feinde an ..hlangen, Dachsen, Füchsen, zahmen und ..den Katzen, Hunden rc. Die Caninichen ..igen an zu hecken, wenn sie sechs Monat alt ..d, und vermehren sich ungemein, indeme .. alle vier Wochen fünff bis sechs Junge setzen. ..ie wilden werden mit Drat=Schlingen, mit ..r Lausche, mit Sackgarnen, durch Hülffe ..es Fröttels, und sonst auf andere Arten mehr ..fangen. Man pfleget sie zu fricaßiren, zu ..iten, oder ein Ragout davon zu machen. ..re gahr gemachte Felle aber dienen zu man..erley Rauch=Futter und Aufschlägen.

Caninichen=Gehäge oder Garenne, heißt ..an ein Stücke Garten, Heyde oder Busch..olz, welches zur Zucht und Hegung der Ca..nichen mit Fleiß angeleget ist, oder kürtzer: ..in Thier=Garten, darinnen alleine Canini..en gehalten werden. Wer dergleichen Ga..nne=Gehäge anlegen will, soll darzu einen ..latz von einem, zween, drey oder mehr Aeckern ..eldes erwählen, nachdeme man nemlich viel ..der wenig Caninichen zu ziehen gedencket. ..olcher Platz soll Berg=aufwerts, also etwas ..rhöhet, gegen Morgen oder Mittag zu, daß ..r genugsame Sonne habe, liegen, und einen ..ürben, luckern und etwas sandigen Boden ..aben, damit die Caninichen darinnen wühlen ..nd ihre Gebäude, Hölen und Wohnungen ..hne grosse Mühe machen und ausgraben mö..en. Woraus erhellet, daß ein felsigter oder ..arter leimigter oder thönigter Boden darzu ..icht tauglich ist. Eben so wenig würde sich ..in kalter, nasser und morastiger Platz zu einer ..olchen Garenne schicken, weilen die Canini..hen nichts weniger, als Nässe und Kälte ver..ragen mögen. Am besten würde gethan seyn, ..enn man einen mit Busch=Holtz bewachsenen ..latz darzu erwählete, welches Busch=Holtz, ..lle zehen oder zwölff Jahre, oder von funffze..en zu funffzehen Jahren abgehauen würde. ..at man einen solchen Platz, nahe bey seiner ..Wohnung, so ist es desto besser; wo nicht, so ..nuß man sich nach der Gelegenheit und nach ..em Lager des hierzu ausgesehnen Ortes rich..en. Ob nun zwar einige wollen, man solle ..inen solchen Platz mit Mauren oder einer gu..ten Plancke rings herum einfassen, so würden ..ich doch die Unkosten, welche man auf den ei..nen oder den andern Fall aufwenden müste, ..chwerlich verinteresiren, dahero andere lieber ..hre Garenne mit genugsam tieffen, iedoch tro..kenen Gräben umgeben, und mit dem hinein..werts in gedachte Garenne geworffenen Erd..eich gleichsam einen Wall oder Damm rings ..mher gemacht, auch daneben solche Vorse..ung gethan haben wollen, daß nirgendwo ei..iges Wasser stehen bleiben könne, sondern rei..e ablauffen müsse. Noch andere haben ihre ..Garennen mit einem guten, tüchtigen und ..dauerhafften Zaun, von breiten eichenen und ..dichte zusammen gesetzten, unten gebrannten, ..oben aber zugespitzten eichenen Zaun=Pfählen ..eingefangen, damit die Caninichen nicht her..aus, noch die Raub=Thiere so leichtlich hin..einkommen können. Innerhalb des Platzes kan man, ausser dem schon vorhandenen Busch=Holtz, noch Hasel=Stauden, wilde Birn= und Pflaum=Bäume, Mehlbeer=Stauden oder Weißdorn, Brombeer=Sträucher und Wachholder=Büscher, (welche letztere die Caninichen vor allen andern lieben) Schlehen= oder Schwartzdorn, und dergleichen setzen: zwischen dieselben aber allerhand Küchen= und andere gute Kräuter pflantzen, auch etwas Erbsen und Linsen, bey anwachsender Menge der Caninichen aber auch Gerste und Haber darein säen, damit sie eine wohl anständige Weide bekommen mögen, und ihr Fleisch davon desto wohlschmeckender werde. Wenn nun die Garenne oder der Caninichen=Garten also angerichtet ist, soll man darinnen hin und wieder verschiedene kleine Hütten von Bretern in die Erden einsetzen, auch etliche Schlupff=Gänge von einem in das andere machen, damit die Caninichen anfänglich gleich einen Auffenthalt haben, nachgehends aber eine gewisse Anzahl trächtiger Caninichen hinein setzen, welche sich in kurtzer Zeit sehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl setzen. Die jungen Caninichen, so von alten zahmen gefallen, werden folglich in dieser Garenne auch leichte wild. Nur ist zu mercken, daß man in den ersten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahre noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verschonen müsse, wenn man dieselbige zur Verspeisung bey Mahlzeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupff=Löcher und Gebäude, wenn man sie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen ungefähr zugestopfft antrifft, nicht aufmachen, denn es ist solches ein Anzeichen, daß junge sich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn sie Speise vor dieselben zu holen ausgehet, durch Zustopffung des Baues verwahret, daß sie von den Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefressen werden; Wenn aber die Caninichen so groß und starck worden, daß sie ihre Weide selber suchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit sie, wenn sie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, Indianisches Rohr, ist, wie der Nahme zeiget, ein ausländisches Gewächse, so seinen Platz in dem Blumen=Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekannt sind. Eine mit gelben getüpffelten, die andere mit weissen, und die dritte mit schönen Mennig rothen Lilien= oder Affodill=förmigen Blumen. Dieses Gewächs hat grosse Blätter, wie der Toback, aber glatter und licht=grüner, und treibt zwischen denenselben einen hohen Gras=grünen Rohrmäßigen Stengel, bisweilen auch zween, oder mehr herfür; diese sind mit Gleichen oder Gelencken unterschieden, und haben ihre Blätter rings um sich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht=runde Häutlein, in welchen ein schwartzer runder Stein=harter Saame, in der Grösse und Gestalt einer Erbsen liegt. Es erfor-

derl

dert dieses Gewächse eine feine luckere reine, ausgesiebte Säge-Spän- oder Holtz-Erde, Asche von Wein-Reben-Holtz, oder, (wenn mans haben kan) verfaulte Wein-Hülsen oder Trester, mit ein wenig Bach-Sand untermenget; will einen warmen Sonnen-reichen, vor den Nord- und Ost-Winden befreyeten Ort haben, kan auch den Sommer über das Begiessen wohl leiden, doch daß es allemahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang gestandenem Wasser, und ohne Berührung des Stammes oder der Stengel geschehe: Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächs-Haus an einen luftigen und doch warmen Ort, wo die geringste Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begossen werden, denn ie trockener man es halten kan, ie besser ist es. Die Vermehrung dieser Pflantze geschiehet auf zweyerley Weise, als durch die junge Brut und Nebenschößlinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil sie lange in der Erde liegen müssen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflantzet, und so lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher, weil er so gar sehr hart, ein wenig, doch ohne Verletzung des Keimes, aufgefeilet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Salniter und zerriebenen Schaf-Mist vermischtes Wasser, eingeweichet, und denn Fingers tieff in ein Mistbeet gestecket, auch öffters begossen werden muß. Wenn er Fingers hoch aufgewachsen, so versetzt man die Pflantzen aus dem Mistbeet in die Geschirre, stellt sie an die Sonne, und begiesset sie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich starck, so blühen sie offt noch dasselbe Jahr, wo nicht, so setzet man solche obgedachter Massen den Winter bey; was aber geblühet hat, schneidet man ab, stellet das Geschirr in die Stuben, oder ins Gewächs-Haus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit sich die Wurtzel von sich selbst zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt ist, mit Pfropff-Wachs bestreichen, und wieder einlegen kan. Die Asche dieses Gewächses heilet die um sich fressende Geschwäre, und sonderlich die im Munde zu. Die Blätter in einem mit Wasser vermischten Eßig, oder in Wein eingeweicht, sind ein treffliches Heil-Mittel zu denen frischen Geschwären.

Cante, heisset eine schmahle von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, so auf den Rand eines Kleides oder um Halstücher und dergleichen als ein Putz genähet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, ist ein gewesener Haushahn, welchem in seiner Jugend die Geilen benommen worden, davon siehe Capaunen, damit derselbe, wenn er auf die Mastung gestellet wird, dadurch ein kräfftigeres, nahrhaffteres, und delicateres Fleisch bekommen möge, wie denn auch selbiges in der That alles Fleisch von anderm Geflügel, ja das junge Hüner-Fleisch selbst weit übertrifft. Gleichwie aber dieses Vieh eines der besten und nützlichsten Einkommen, so von der Hüner-Zucht zu hoffen ist, also wollen sie, wenn eine Haus-Mutter solchen Nutzen davon zu erhalten verlanget, gantz besonders in ihrer M[...] stung tractiret seyn: Denn erstlich gehö[...] dazu, ein mit allem Fleiß vor dieses Ge[...] gel verfertigter Mast-Stall, darinnen [...] ieder Capaun sein eigenes und dergestalt [...] ges Behältniß habe, daß sich keiner we[...] wenden noch rühren könne, sondern stets [...] dem Bauch sitzen müsse; vorne muß es [...] den Kopff und Hals eine Oeffnung hab[...] damit der Capaun solchen heraus stecken, u[...] gefüttert werden könne; hinten aber w[...] das Bretlein oder der Boden, darauf der C[...] paun sitzet, etwas kürtzer gemacht, daß er ni[...] an die Wand anstosse, sondern eine Oeffnu[...] bleibe, damit derselbe die Nothdurfft der N[...] tur dadurch ableeren und von der sonsten um [...] ihm liegenden Unsauberkeit nicht belästig[...] werden möge. Damit aber seine Lagerstat [...] sto bequemlicher sey, wird ihme etwas gelind[...] Stroh oder Heu untergeleget, und ehe m[...] ihn einstellet, ihme die Federn am Kop[...] Bauch, unter den Flügeln, und zwischen d[...] Beinen berupffet, daß er weder vom Ungezief[...] noch vom Unflat beschweret werde. Der O[...] wo sie stehen, muß dunckel und nicht kalt sey[...] ja etliche blenden ihnen gar die Augen, w[...] sie dafür halten, das Licht verhindere, daß [...] nicht zunehmen und fett werden; doch die me[...] resten Hausmütter verschonen sie mit dem ha[...] ten Tractament des Blendens sowohl, als m[...] dem Berupffen. Ihr Futter bestehet gemein[...] lich in länglichten von Weitzen- Gersten- od[...] Roggen-Mehl (groben oder mitlern, nachde[...] man es hat) verfertigten Nudeln, welch[...] wenn man sie vorhero mit Wasser, Bier od[...] Milch angefeuchtet, ihnen also naß in den Ha[...] gestecket werden, daß sie solche hinunter schl[...] cken und in den Kropff bringen können. Un[...] diese Art zur Mast zu füttern heisset man Stop[...] pen, an einigen Orten auch Schoppen. Ma[...] stoppt oder schoppt sie des Tages zwey oder drey [...] mahl, nachdem sie bald oder langsam verdauen, [...] welches ihr leerer Kropff anzeiget, den ma[...] so offt er geleeret ist, wieder füllen muß. [...] eher und besser ein solches Stücke abdauet, [...] eher wird es gut; giebt man ihnen aber, e[...] sie verdauet, so werden sie leichtlich überstop[...] pet und verderben. Etliche geben ihnen nicht [...] zu trincken, weil sie, wie obgedacht, die Nu[...] deln vorhero einweichen; andere aber mache[...] sich kein Bedencken, ihnen in ihrem Geschirr[...] lein noch à parte zu sauffen vorzusetzen, un[...] fahren eben so wohl dabey. Einige pflegen ih[...] ren Teig mit einem Theil Honig und drey Thei[...] len Wasser anzumachen, oder Semmel i[...] Milch, oder Brot in gutem Biere geweicht [...] zu fressen zu geben, wovon sie ebenfalls in kur[...] zer Zeit feist, und zum Abschlachten tauglic[...] werden. Wer einem Capaun an der Brust un[...] am Bauche die Federn berupfft, und solche [...] wohl mit Brenn-Nesseln reibt, nachmahls ihm [...] Brot in starcken Wein oder Brantewein ge[...] tunckt, zu fressen giebt, daß er truncken wird, [...] und ihn sodenn an einen finstern Ort, unter ei[...] nen Hüner-Korb und etliche Hünlein dabe[...] setzet, die unter ihn kriechen, und durch ih[...] lindes Anrühren und natürliche Wärme seinen [...]

ver

brannten Bauch eine gute Linderung geben; der soll solchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hüner so gut als eine Gluck-Henne gebrauchen können. Ubrigens werden die Capaunen, so fast bey allen Gastereyen herhalten müssen, auf vielerley Art zubereitet, derer verschiedene und die besten hier angeführet werden sollen, wenn vorhero angewiesen worden, wie ein **Capaun** zu putzen und vorzubereiten: Es wird nemlich demselben die Kehle abgeschnitten, darauf steckt man ihn in recht heisses Wasser, drehet ihn so lange darinnen herum, bis er die Federn fahren lässet, putzet ihn gantz reine, und leget ihn in kaltes Wasser; die Frantzosen bedienen sich keines Wassers darzu, sondern sobald er abgeschnitten, schlagen sie ihn, da er noch zappelt, mit der Faust auf dem gantzen Leibe herum, so lässet er auch die Federn fahren, und sie können ihn recht reine rupffen. Nach diesem nimmt man das Eingeweide und den Kropff sauber heraus, spellert und zähmet ihn gehöriger massen, sodenn kan er gekocht oder gebraten werden, wie folget: **Angeschlagen**, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch so, wie sie aus dem Backofen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gekocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn schneidet man alles Fleisch herunter, doch daß das Gerippe gantz bleibet, dieses Fleisch wird mit einem Wiegen-Messer nebst etwas Nieren-Stollen gantz klein geschnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefehr von 6 bis 10 Eyern, wie man sonst gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man diese zusamt den gehackten nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Saltz in einen Reib-Asch, und rühret alles wohl durch einander, das es ein Teig werde. Mit diesem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum so ordentlich beschlagen, und mit einem warmen Messer so geformet, daß es ohngefehr die vorige Gestalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu diesem Ende wird das Gerippe zuförderst in eine mit Butter bestrichene Torten-Pfanne geleget, und mit einem Ey vermittelst eines Pinsels bestrichen, daß der Teig desto eher daran hafftet; das Angeschlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlassener Butter, welches nach Gefallen Krebs- oder Pistacien-Butter seyn kan, bestrichen, auch streuet man gantz klar geriebene Semmel darüber, setzet es also in den Backofen, und wenn es bald gahr, bestecken es einige noch mit Pistacien, und lassen selbiges vollend backen. Dieses Essen aber soll gantz warm gegessen werden, denn so bald es kalt, wird es wegen des Fettes gar harte. **Mit Austern gebraten**, wenn er gehörig vorbereitet, löset man dessen Haut vom Fleische, vermischet frische, oder doch ausgewässerte Austern mit Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander und füllet den Capaun damit, stecket ihn an Spieß, lässet ihn gantz gemächlich braten, und sammlet darbey aufs fleißigste die davon lauffende Brühe. Wenn er bald gahr gebraten, thut man solche vom Spieß in ein Casserol, leget Austern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig süssen Wein, und lässet es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten quirlt man etliche Eyer-Dottern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brühe von Capaunen gebraten daran, und giesset solche über die ordentlich angerichteten Capaunen: dies Essen kan mit Austern und Pasteten gefüllet und garniret werden. **Mit Austern gekochet**: Wenn der Capaun sonst gahr gekocht, lässet man ihn auskühlen, löset selbigem die Haut auf der Brust ab, und schneidet ihm das Fleisch heraus, welches man nebst Austern klein hacket, und etwas frischen Speck, Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieses an stat der ausgeschnittenen Brust dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, sodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Austern den gefüllten Capaun in ein Casserol, giesset eine gute in Vorrath verfertigte Brühe darüber, und lässet ihn mit Gewürtz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut, s. i. f. **Den Capaun zu braten**, wird dieser, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfeuer gehalten, und mit Butter oder Speck bestrichen, daß er ein wenig anlauffe, sodenn aber mit einem reinen Tuch trocken abgewischet, an den Spieß gestecket und gemach bey einem Feuer von hartem Holtz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey besteckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begiesset ihn mit zergangener, aber nicht zu heisser Butter, wenn er bald gut, bestreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und lässet sie ein bisgen anlauffen, ziehet ihn ab, und richtet solchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck sauber gespicket, und zwischen diesen noch Citronen wie Speck geschnitten gezogen. Auch mischet man klein gehackte grüne Petersilie, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Schmaltz unter einander, stecket diesen Teig in den holen Bauch des Capaunen, und lässet ihn also wie anfangs erwehnet braten. **Mit Capern und saurem Rahm** wird er gehörig vorbereitet, und halb gahr gebraten; inzwischen bräunet man etwas Mehl in Butter, schüttet dieses in ein wenig Fleisch-Brühe, leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würtzet es und giesset Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nössel sauren Rahm hinzu, und lässets mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun darzu geleget, fest zugedeckt, und das gantze Essen noch eine halbe Stunde gedämpffet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Mörsel klein, lassen dieses in guter Bouillon wohl dick kochen, strei-

chens durch ein Haar-Sieb, und giessen diese Brühe an stat des Eßigs, sauern Rahms und Weines, mit etwas gutem Wein bey dem Anrichten über den nach voriger Art zugerichtetrn Capaun. **Mit Carfiol** zuförderst wird ein zurecht gemachter und gezähmter Capaun blanchiret, und in ein wenig gesaltzenem Wasser recht weich gekocht, da man inzwischen den gehörig zubereiteten Carfiol nur halb gahr kochet; hiernechst wird beydes, nebst Schmeltz-Butter, Ingwer, klar geriebener Semmel und etwas guter Fleisch-Brühe in einem Casserol zum Feuer gesetzet, daß es lange durch einander koche, bis es dicke werde. Bey dem Anrichten wird der Carfiol ordentlich um den Capaun herum geleget, der Rand mit Semmel-Schnittgen garniret, und etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet: Oder man nimmt stat der geriebenen Semmel gebrauntes Mehl in Fleisch-Brühe gantz klar geqvirlt, und ein kleiner Kinder-Löffel saurer Rahm darunter gerühret. **Mit Castanien gebraten**, so man den Capaun abgebraten, auch inzwischen Castanien in einer Pfanne gebraten und geschälet, wird beydes in ein Casserol gethan, mit Muscaten-Blüthen und ein wenig Ingber gewürtzet, die bald im folgenden beschriebene Coulis darzu geschüttet, und nachdem noch ein Stücke Butter braun gemacht, und ebenfalls hinein gegossen worden, alles wohl durch einander gekochet, und nachdem aufgetragen. **Mit Castanien gekocht:** Der zurecht gemachte und gezähmte Capaun wird in siedendem Wasser blanchiret, hernach in eine Serviette geschlagen, und mit Wasser, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer gesetzet, als wodurch er eine schöne weisse Farbe bekommt. Indessen siedet man auch Castanien im Wasser, schälet sie sauber, und leget sie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muscaten-Blüthen gewürtzet, in ein Casserol, und lässet es mit folgender Coulis noch einmahl aufkochen; es wird nemlich eine Brust von Capaun, oder ein paar Stücken Kalbs-Milch klein geschnitten, mit ein wenig Schmaltz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon beym Feuer aufkochet, und hernach durch ein Haar-Tuch gestrichen, über den Capaun gedachter massen giesset, so ists bereitet. **Mit Cibeben und Mandeln:** Nachdem der Capaun abgekochet, brennet man etwas Mehl in Butter ein wenig braun, giesset Brühe, Wein und ein wenig Eßig darein, schüttet Cibeben und geschnittene Mandeln, ingleichen ein Stücke Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Scheller darzu, leget den Capaun auch hinein, wirfft, so man will, Zucker und Saffran hinzu, und lässet es mit einander kochen. **Mit Citronen:** Wenn er schön weiß gekocht, setzt man selbigen in einen mit Butter bestrichenen Tiegel, thut Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, und klein geriebene Semmel daran, giesset von der Brühe, worinnen der Capaun gekochet, wie auch etwas guten Wein hinzu, so man nun über dies eine Ci[-]trone Scheiben-weis geschnitten, und an selbiger vorhero das Bittere in Wein auszi[e]hen lassen, schüttet man diese Scheiben gleich[-]falls zu den vorigen, und lässet es zusamme[n] auf dem Kohlfeuer gantz gemächlich koche[n]. **Capaunen zu dämpffen:** Man schläget e[i]nem gehörig vorbereiteten die Flügel un[d] Beine entzwey, besprenget ihn mit Sal[tz] und lässet selbigen also eine halbe Stun[de] liegen, lässet aber indessen ein wenig Spe[ck] und Butter in einem Casserol heiß werden, wenn dieses nun heiß genug, wird der Ca[-]paun, so vorhero mit grobem Speck gespicke[t], mit Mehl bestreuet und in die heisse Butt[er] geleget, lässet solchen so lange dämpffen, bi[s] er überall, iedoch nach und nach braun we[r]de, sodenn giesset man eine gute Bouillo[n] darauf, wirfft Zwiebeln, Thymian und Lor[-]beer-Blätter in ein Bündgen zusammen ge[-]bunden darein, und lässet es, indem der Ti[e]gel oder Casserol sehr wohl zugedeckt geha[l]ten wird, eine gute weile also kochen, en[d]lich wird Gewürtz, Wein und dasjenige no[ch] hinzu gethan, als Citronen, Oliven, Sa[r]dellen, Stock-Schwämme, u. s. f. womit ma[n] dem Essen einen lieblichen und gefälligen Ge[-]schmack geben will, da es sodenn, wenn da[s] Bündlein Kräuter heraus genommen wor[-]den, angerichtet und aufgetragen werden kan. **Capaunen-Estouffade:** Weil man ein Stück Butter und Speck braun werden lässet, wi[rd] der Capaun in Viertel zerschnitten, wohl ge[-]klopffet, mit Saltz besprenget, und so di[e] Butter recht braun, auch die Stücken vor[-]hero mit Mehl bestreuet, solche darinnen ge[-]röstet. Wenn diese nun braun, giesset ma[n] gute Brühe daran, legt, wie nur gemeldet, das Bündgen Kräuter hinein, thut das ge[-]wöhnliche Gewürtze und etwas Pfeffer darzu, giesset auch etwas Wein daran, wirfft Ci[-]tronen-Schalen bey, und lässet alle[s] bey gelindem Feuer langsam aufkochen, so ists bereit. **Mit einer Eyer-Sosse:** Man thut einen weiß gekochten Capaun samt et[-]was Brühe, darinnen er gelegen, in ein Cas[-]serol, würtzet ihn gewöhnlich, nur mit kei[-]nem Pfeffer, lässet ihn, nachdem ein wenig Wein, wie auch eine gantze Zwiebel und et[-]liche Lorbeer-Blätter hinzu gethan, also noch kochen. Inzwischen schläget man 5 Eyer[-]Dottern in ein Töpffgen, thut eine Messer[-]spitze rohes Mehl hinein, giesset ein paar Tropffen Eßig hinzu, qvirlt es klar, giess[et] Brühe in das Töpffgen hinzu, qvirlets wi[e]derum recht klar, daß es nicht zusammen la[u]fe, und giesset endlich die Brühe zu dem Ca[-]paun, an welchen man indeß auch ein gu[tes] Stücke Butter geworffen, der sodenn, wenn alles wohl unter einander verkochet, ange[-]richtet werden kan. **Mit einem Gehack oder Hachis:** Es wird eine Kalbes-Keule gebraten und alsdenn das Fleisch alles herunter geschni[t]ten und klein zerhacket, dieses thut man her[-]nach in ein Casserol, giesset ein Nössel gu[-]ten Rahm hinzu, und rühret es wohl durch einander, schüttet annoch ein halb Pfun[d]

Klei

klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Saltz hinzu, und rühret es wohl durch einander. *Um die Schüssel, darein angerichtet werden soll, machet man von Teig einen Krantz, bestreichet die Schüssel mit Butter,* schüttet von diesem Gehäck etwas hinein, leget den Capaun, er sey vorhero gebraten oder gekocht, darauf, überziehet ihn mit dem übrigen Gehäck, streichets mit einem Messer gar sauber zu, giesset zerlassene Butter darüber, streuet klein geriebene Semmel darauf, und lässets also in einem Ofen backen. Dieses Essen kan mit Lorbeer-Blättern bestecket, und mit Citronen garniret werden. **Mit Heringen:** Indem man nach gehöriger Vorbereitung einen Capaun nicht halb gar kochet, werden frische gewässerte Heringe, die, wie man insgemein pfleget, geschälet werden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gespicket, das übrige aber samt der Milch schneidet man würfflich. Hierauf leget man den also gespickten Capaun in ein Casserol, schüttet auch geriebene Semmel, Fleisch-Brühe und den übrigen geschnittenen Hering darzu, wirfft ein groß Stücke Schmaltz daran, und lässets an dem Feuer ein wenig dicke kochen. **Mit Johannis-Beeren kalt oder warm:** Wenn ein Capaun gantz ausgebraten, setzet man ohngefähr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und geriebene Citronen-Schalen daran, und lässets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und streuet Trisenet darüber: Will man es kalt haben, so lässet man den Capaun und die Beeren erst erkalten, und richtet alsdenn erstlich an. **Mit Krebsen und Spargel:** Erst kochet man einen Capaun schön weiß, siedet Krebse halb gar, bricht sie aus, schneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zusammen und kochet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grüne bleibe, muß erst das Wasser sieden und ein wenig Saltz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein schüttet; hierauf nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet denen die Köpffe ab, daß das Bittere heraus komme, thut sie in einen Mörser mit etwas gebäheter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stösset dieses alles klein, thuts in ein Topffgen, giesset von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und lässets kochen; endlich streichet man es durch ein Haar-Tuch zu dem Capaun, den man in ein Casserol geleget, leget die ausgebrochene Krebse und den Spargel dazu, wirfft ein Stücke Butter darein, und lässets also durch einander kochen. Bey dem Anrichten wird der Capaun in die Schüssel geleget, und der Spargel mit den Krebsen wechselsweise herum, die Brühe darüber gegossen und was Krebs-Butter drüber her gesprenget. **Mit einer sauren Limonie:** Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Casserol geleget, wird eine gantz saure Limonie zerschnitten, nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingwer darzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; sodenn giesset man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebst etwas wenig Wein hinzu, und lässets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Saffran daran, und richtets alsdenn ordentlich an. **Mit Muscaten-Blüthen und Semmel-Schnitten:** Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Casserol, thut nebst seiner Brühe Muscaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und setzet ihn übers Feuer; kurtz vorhero, ehe er angerichtet werden soll, leget man ein Stücke Schmaltz daran, nimmt gute Semmel-Schnittgen, röstet sie auf den Rost, welche sodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleget, und Muscaten-Blüthen nebst geriebener Semmel darüber gestreuet werden. **Mit Muscheln gebraten:** Man füllet den Capaun zwischen der Haut, und dessen Bauch mit Muscheln, eben wie oben beschrieben, mit Austern, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gahr, bestreichet ihn darbey öffters mit Butter, und sammlet fleißig die davon triefende Brühe. Hierauf thut man wohlgeputzte Muscheln samt etwas Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schalen in ein Casserol, giesset die gesammlete Brühe darzu, setzet den Capaun in die Muscheln, und lässet dieses gemach aufkochen. **Mit Muscheln gekocht:** Der Capaun wird erst in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein geputzte Muscheln, ein Stücke Schmaltz, klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zusammen in ein Casserol, giesset gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch darzu, und lässets über einem Kohlfeuer gemach kochen. Ehe angerichtet wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Messer-Spitze Mehl, etliche Tropffen Eßig, giesset von der Brühe, so auf den Muscheln ist, etwas darzu und qvirlts durch einander, schüttet diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, und lässet es durch einander anlauffen. **Mit Nudeln:** Nachdem man in siedend Wasser Nudeln geworffen, und selbige einen Sud thun lassen, hebt man sie vom Feuer, giesset was kaltes Wasser zu, thut sie aus diesem in ein Casserol, schüttet gute Fleisch-Brühe mit Muscaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und lässet alles durch einander kochen. Dieses Gerichte kann mit gebackenen Nudeln garniret werden. **Mit Welschen Nüssen:** Man wirfft ein Theil geschälte Nüsse in ein kaltes Wasser, ferner nimmt man eine Hüner-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stücke Schmaltz und etwas Muscaten-Blüthen, reibet dieses alles mit ein wenig sauren Rahm ab, giesset Fleisch-Brühe darauf, und lässet es bey einem Feuer aufsieden, da es denn durch ein Haar-Tuch gestrichen wird. Endlich schüttet man diese Coulis in ein Casserol, leget die Nüsse und den Capaun dar-

ein, nebst etwas Butter, und lässets durch einander kochen. Mit Reiß: Anfangs kocht man einen oder mehr Capaunen recht schön weiß; setzt alsdenn Reiß zum Feuer, lässet ihn halb gahr kochen, giesset hernach gute Fleisch-Brühe darauf, lässets gemach kochen, wenn es bald gut, würtzet mans mit Muscaten-Blüthen, rühret es mit einem Stücke Butter und einigen Eyern ab. Ferner thut man ein Stücke Butter in ein Casserol, leget die Capaunen darauf, thut Citronen-Scheller und Gewürtz daran, und läst es ein wenig paßiren. Endlich wird ein Krantz um eine Schüssel gemacht, dieselbe mit Butter bestrichen und die Helffte von dem Reiß darein gegossen, die Capaunen darauf geleget, der übrige Reiß darüber gezogen, fein sauber zugestrichen, und im Ofen gut abgebacken: Wenn der Reiß in guter fetter Fleisch-Brühe gekocht, und der abgekochte Capaun mit diesem Reiß und der Fleisch-Brühe etwa noch eine halbe Stunde zusammen über dem Feuer paßiren, kan er auch gleich also angerichtet, mit Muscaten-Blüthen und etwas Ingber gewürtzet, auf den Tisch getragen werden. Mit Sardellen gepreßt: Wenn der Capaun behörig vorbereitet, am Spieß gemach halb gahr gebraten, fängt man in einem Pfänngen die herab trieffende Brühe fleissig auf, bestreichet ihn offt mit roher Butter, und lässet ihn ferner braten. Hierauf ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüssel, setzet oben wieder eine Schüssel darauf, und beschweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; nach diesem bestreichet man eine Schüssel mit Butter oder besser mit Schmaltz, hacket Sardellen, die vorhero gewässert, gewaschen, und ihnen das Fleisch abgezogen, gantz klein, thut selbige auch auf die Schüssel, und leget den Capaun darauf, setzet dieses übers Feuer, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, schneidet Citronen-Schalen darüber, giesset etwas Fleisch-Brühe und ein wenig Wein hinzu, und lässets mit einander kochen; endlich wird die aufgefangene Brühe auch an den Capaun gethan, eine gantze Zwiebel dazu geworffen, und dieses Essen also fein zugedeckt gedämpffet. Mit Sauerkraut: Man kochet zuvörderst gutes Sauerkraut schön weiß, machet in einem Casserol Butter heiß, rühret ein wenig Mehl darein, schüttet das Sauerkraut hinein, und lässats dämpffen. Alsdenn thut man den Capaun, der indessen am Spieß fein gemach und mürbe gebraten seyn muß, dahinein, giesset die Brühe, welche von dem Capaun getropffet, darunter, und wenn es etwas paßiret, richtet man dieses an: Oder man brät den Capaun halb gahr, und das Sauerkraut kochet man ingleichen nur halb, nimmt es vom Feuer und hacket es klein. Hierauf setzet man Butter in ein Casserol übers Feuer, wirfft ein wenig Mehl darein, lässets ein wenig braun werden, thut das klar gehackte Kraut darzu, und lässets durch einander dämpffen. Nach diesem bestreichet man eine Schüssel mit Butter, machet einen Reiffe von Teig darum, schüttet etwas vom Krau hinein, leget den Capaun darauf, ziehet da übrige Kraut auch über denselben, und strei chet es als eine Pastete zu, daß es gan schlecht wird. Endlich nimmt man eine Pinsel, bestreichet es anfangs mit Eyern hernach mit Butter, streuet klein gerieben Semmel darüber, setzet es in Ofen und lä sets gahr backen, gleich einer Pastete. Mi *Truffes*: Anfangs wird der Capaun halb gah gebraten, und die davon tropffende Brüh fleißig aufgefangen. Hernach lässet man i guter Brühe die Truffes eine gute Zeit we chen, drücket diese aus und hebet die Brüh davon auf, thut gedachte Truffes in ein Ca serol, giesset schon fertige Suppe darauf, wür zet mit Muscaten-Blüthen, Ingber un dergleichen, und lässet dieses abermahl ei wenig kochen. Endlich wird der Capau ebenfalls hinein geleget, die aufgehabene Brü he, darinnen die Truffes gelegen, nebst eine gantzen mit Nelcken besteckten Zwiebel auc hinzu gethan, und wenn es über Feuer ei wenig paßiret, ordentlich angerichtet.

Capaunen, kappen oder koppen, heiss einen Haushahn verschneiden, und durch B nehmung der Geilen oder Hoden zu Vermel rung seines Geschlechtes untüchtig macher welches folgender Gestalt geschiehet: Ma schneidet dem Hahn an der Seiten eine Wund so groß, daß man mit einem Finger die beyd Geilen oder Hödlein, (die zu oberst an den Le den unter des Hahnens Eingeweide, so er a dem Rücken liegt, hangen) suchen und hera nehmen kann; wäre es aber nicht möglich a beyde heraus zu bekommen so muß man solc nur entzwey drücken, denn sonst wird er v seiner Art nicht lassen. Hernach nähet m mit einem Faden die Wunde wieder behutsa zu, damit man die Därmer nicht mit annet und dadurch ihren augenscheinlichen Tod bef dere, und reibet alsdenn ein wenig Asche u frische Butter oder Schmaltz darauf. Nic weniger wird ihm auch der Kamm abgeschni ten, und gleichfalls etwas Asche und Butt oder Schmaltz darauf geschmieret, das Blut dadurch zu stillen. Nach dem Capaunen od Kappen soll man ihnen in den ersten zweyen T gen nichts zu sauffen, hingegen aber acht T ge lang wohl zu fressen geben, und sie inzn schen so lange innen halten, bis sie wohl v heilet sind. Die Hahnen, so doppelte Käm me haben, pfleget man nicht gerne zu kappe weilen sie sich zu sehr verbluten, daher man mit einfachen Kämmen lieber dazu nimm man muß aber auch diese nicht zu alt werd lassen zum Kappen, und geschiehet dahero a besten, wenn sie drey oder vier Monat alt sin nach dem vollen Mond an einem Wind-still und hellen Tage. Man pfleget auch wohl, sonderlich aber in Franckreich, die Hüner u Truthüner zu kappen, welche zum Speisen delicater als die Haus- und Truthähne gea tet werden, und sind auch die Eyer von solch

Hüne

Hünern viel schmackhaffter, doch dienen dergleichen nicht zum Brüten.

Capaunen-Stein, ist ein durchsichtiger Stein, ohngefehr einer Bohnen groß, welcher in dem Magen wenigstens vierjähriger und noch älterer Capaunen gefunden wird, und durch Hülffe der natürlichen Hitze aus dem verhaltenen Saamen erwachsen soll. Diejenigen Steine, welche von einer bräunlichten Farbe, und durchgehenden rothen Adern gefunden werden, sind die vornehmsten und seltsamesten. Er soll die Manns-Personen stärcken.

Capern, Kapern, sind unzeitige Blumen- oder Blüthen-Knopffe (und nicht Früchte, wie einige in der irrigen Meinung gestanden) des sogenannten Capern-Baumes, welche aus Italien, Franckreich und Spanien, in kleinen Fäßlein eingemacht, zu uns gebracht werden. Diese Knopffe werden, sobald sie ausgewachsen, (jedoch ehe sie sich aufthun oder aufblühen) abgenommen, gesammlet, und an einen schattigten Ort gebracht, woselbst sie etliche Stunden liegen bleiben, bis sie etwas welck werden, und nicht aufplatzen. Nachgehends werden sie in einen Topff gethan, Wein-Eßig darüber gegossen, zugedeckt, und also stehen gelassen. Wenn diese Zeit vorbey, drücket man die Capern etwas aus, und weichet sie wieder acht Tage in neuen und frischen Eßig ein welches zum drittenmahl also wiederholet wird: Alsdenn werden sie mit frischem Eßig in die Fäßlein vertheilet, und in andere Länder verschicket. Je kleiner und härter die Capern sind, je besser sind sie, absonderlich, wenn sie ihre Stiele noch haben: Weswegen die Spanischen, welche groß und ohne Stengel sind, weit nicht so hoch gehalten werden, als die andern, so aus Italien von Genua, Candia und Cypern kommen. Die Alexandrinischen Capern kommen mit den Spanischen, die von Minorca aber mit den Italienischen überein. In Franckreich sind die Provençalischen am meisten im Gebrauch. Die Capern werden absonderlich den Appetit zu stärcken gelobet, und bekannter massen in der Küche zu allerhand Speisen, auch zu Salaten gebrauchet. Wenn man Capern mit Zucker einmachen will, verfähret man also damit: Man nimmt zwey Pfund Capern in ein Gefäß, giesset frisch Wasser darauf, und lässet sie zwey Tage wässern, wäschet sie sodenn rein ab, und lässet sie mit dem Wasser kochen, bis sie ziemlich weich sind. Hierauf wirfft man sie in frisch Wasser; nimmt ein Pfund Zucker in einem Tiegel, giesset Aepffel-Safft darauf, etwas mehr als eine Meß-Kanne, lässet ihn aufsieden, und thut alsdenn die Capern hinein, welche so lange sieden müssen, bis der Zucker so starck wie Syrup wird, thut hernach alles zusammen in eine wohlgebrannte Büchse von Thon, streuet auch noch eine Hand von Zucker dazu, und verwahret sie wohl. Den Aepffel-Safft dazu bekommt man, wenn geschälte und klein geschnittene Aepffel in Wasser so lang, bis sie gantz zerfahren wollen, gesotten, und hernach mit einander durch ein hären-nes Sieb gegossen werden, so fliesset der Safft durch. Die zarten Blumen-Knospen von dem Ginst oder Genist, so auch Pfriemen-Kraut heisset, werden auch wie Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und Ginst oder teutsche, ingleichen Bram-Capern genannt; Desgleichen sollen auch die Blüth-Knospen von der Indianischen Kresse, und von der einfachen Dotter-Blume also genutzet werden können. Der

Capern-Baum, oder die Staude, welche die Capern trägt, bekommt eine Menge Wurzeln, welche sich auf allen Seiten ausbreiten. Er treibt auch viele Zweige oder Rancken, so mit krummen und unter sich stehenden spitzigen Stacheln, wie der Brombeer-Strauch versehen sind, und runde, vornen etwas spitzige, ohngefehr zwey quer Finger breite Blätter, die einen sehr bittern Geschmack haben. Die kleinen grünen Knöpffe, so auf langen Stielen an denen Zweigen hervorkommen, sind die Capern, und wenn sie aufgegangen, die vollkommenen Blüthen, welche aus vier weissen Blätlein bestehen. Die darauf folgende Früchte, worinnen viele kleine Saamen-Körnlein stecken, gleichen sich denen kleinen Oliven oder auch denen Eicheln. Es wächset dieses Bäumlein in dem Mittägigen Theile Franckreichs, in Italien, Spanien, Candia, Cypern und andern warmen Ländern, im sandigten steinigten Erdreich, und in rauhen wilden Oertern, als ein wilder Strauch, wird aber bey uns in vornehmen Gärten, unter den Schirm-Gewächsen gehalten, wiewohl es selten zur Blüthe kommet. Seine Vermehrung geschiehet durch eingelegte Reben, am besten aber durch Beyschosse, die ihre Wurtzeln haben, und müssen solche im Frühling fortgepflantzet werden. Von diesem Gewächse kommen hauptsächlich die dicken, Aschen-Farbenen runtzelichten und löcherichten Schalen, oder so genannte

Caper-Rinden, und sind diejenigen, welche von der Wurtzel dieses Strauches abgeschälet, und wie die Zimmet-Rinden zusammen gerollet werden, auch einen scharffen und einen etwas bittern Geschmack haben, und in der Medicin zu gebrauchen, weilen sie eine eröffnende, durchdringende und etwas anhaltende Eigenschafft haben, und dahero sonderlich zu denen Miltz-Beschwerungen gerühmet werden.

Capilotade, heisset in den Frantzösischen Küchen alles in kleine Stückgen geschnittene Fleisch, welches man hernach zu einem Ragout zu nehmen pfleget. Also wird dergleichen von Reb-Hünern auf folgende Art gemacht: Man schneidet ein Reb-Huhn, das vorhero gebraten, in zehen bis zwölff Stück, setzet solche in einer Schüssel übers Feuer, thut ein wenig Wasser, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen, Nelcken, und Saltz daran, lässets zusammen aufkochen, und wenn es bald gahr und die Brühe kurtz, wird noch ein wenig Brot-Rinde darzu gerieben, s. i. q.

Cappes-Kraut, Capus-Kraut, oder Cabus-Kraut, ist eine Art von den Kohl-Kräutern,

tern, dessen Blätter sich dergestalt in die Runde über einander schliessen, daß sie in der Mitten ein rechtes Haupt formiren, wovon es auch den Nahmen Haupt- oder Kopff-Kohl bekommen. Dieses Kraut, welches sowohl dem Menschen zur Nahrung, als dem Vieh zum Futter dienet, will ein, weder allzu leimigtes, noch allzusandigtes, sondern temperirtes und wohl zugerichtet gut gedüngtes Feld haben. Gemeiniglich nimmt man die Brach-Aecker zum Kraut-Felde, und reisset dieselbigen zuvörderst noch vor Winters, etwan um die Mitte des Novembers, zum erstenmahl um (so aber nicht aller Orten geschiehet). Nach dem Winter, zu Anfang des Frühlings, werden sie mit gutem Miste, sonderlich Schaf-Mist, (wer dergleichen hat) beführet, und wenn derselbe gebreitet, und gleich darauf im alten Monden behörig untergewendet worden, alsdenn bis zur Pflantz-Zeit in den Mayen und gegen Pfingsten hin liegen gelassen. Inzwischen wird der Kapp- oder Cappes-Saamen, und zwar von etlichen bereits zu Ende des Februarii um oder nach Matthiä, theils um das Mittel des Martii, und theils zu Anfang des Aprils, wenn nemlich das Wetter zu solcher Zeit gut und trocken, und der Mond im Zunehmen ist, in die vorhero mit Fleiß darzu bereitete Pflantz-Beete gesäet, und obwohl einige um und vor St. Peter Stuhl-Feyer, Matthias und Gregorius, wie auch um Gertraut die beste Pflanzen-Saamen-Zeit zu seyn vermeinen, so lässet sich doch ein kluger Haus-Wirt von diesen Heiligen kein Gesetze machen, sondern nimmt die Witterung und den Zustand des Erdreiches in acht, denn in nassen und klebrichten Feldern ist schädlich zu säen, auf hohen trockenen Orten hergegen, und bevoraus im neuen Acker wächset er am besten. Alsdenn wird der Acker, worein das Kraut selbst kommen soll, wohl übereget, und die Woche vor oder nach Pfingsten, oder im Junio, gantz aufs neue, doch fein schmalfurchig umgerissen oder umgeackert, und also ein Beet nach dem andern gemacht, hierauf weil der Acker noch also frisch ist, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, die Pflantzen aus den Pflantz-Beeten im neuen Monden, und da derselbe etwan drey Tage alt, ausgezogen, und alsobald in den Acker fein tieff, bis an die untersten Blätlein versetzt, welchenfalls sie desto eher bekleiben, damit aber die Pflantzen einander im Wachsen nicht verhindern, sollen sie eine von der andern allezeit einen Fuß oder anderthalben weit von einander gesteckt werden. Einige pflegen auch gleich bey dem Stecken folgendes geringe Mittel wider die Raupen zu gebrauchen. Sie erhalten nemlich beständig den Kraut-Stecker-Stössel mit einer Speck-Schwarte fett, und sagen je fetter der Stössel gehalten werde, desto weniger Raupen bekomme das Kraut. An einigen Orten wird der Kraut-Acker gegraben, darnach es viel besser, als nach dem Pflügen zu wachsen pfleget, denn der Mist kommt im Graben etwas tieffer in die Erde, und kan nicht so sehr, als in heissem Sommer brennen. Wenn die Pflantzen bekliebeu, muß man sie, nachdeme die Witterung gewesen, und dieselben gewachsen, etwan drey Wochen nach dem Pflantzen eher oder später, bey trockenem Wetter, wenn das Erdreich weder zu hart noch zu naß, behacken, das ist: die Erde unten an dem Stiel der Pflantzen, doch daß man sie nicht los hacke, lösen; und wiederum bis fast an die untersten Blätlein fein hoch mit Erde beschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto mehr einwurtzeln könne, nicht so lange Stiele gewinne, und dieses pfleget man, wenn es die Nothdurfft erfordert, in zweyen oder dreyen Wochen noch einmahl zu wiederholen; ja einige haben in Gewohnheit, ihr Kraut dreymahl zu hacken, nemlich vors erste etwan zehen oder zwölff Tage, nachdem es beklieben, nur das Erdreich, damit es lucker werde, zu lüfften; vors andere solches abermahl, doch etwas besser nach zehen oder zwölff Tagen zu wiederholen, und denn vors dritte, wenn das Kraut den Acker fast decken will, solches erst recht zu behacken, und um die Stäudlein Hauffen zu machen. Hiernächst ist das Unkraut, so darinnen zu wachsen pfleget, allezeit fleißig im alten Monat auszujäten, und das Jät-Gras dem Vieh zu geben; die Raupen, welche sonst gar leichtlich überhand nehmen, und alles zu Schanden machen, sind sorgfältig abzulesen, selbige zu zertreten, oder zu verbrennen; die gelben Blätter von Zeit zu Zeit abzubrechen, und dem Rind-Vieh zu geben, und endlich die Kraut-Häupter im October, bey trockenem Wetter auszustechen, oder, wie an einigen Orten geschiehet, abzuhauen und einzuführen. Wenn dieses geschehen, werden so fort die Strüncke abgeschnitten, die unsaubern Blätter abgenommen, an einen trockenen Ort zu Hauffen geschüttet, und den Kühen nach und nach verfüttert; Die Strüncke aber, damit sie nicht gefrieren, bis in den Winter aufgehoben, alsdenn geschnitten, theils gekocht, theils auch also roh nach Weihnachten denen Kühen, sonderlich aber denen kalbenden ins Trincken gegeben. Die Kraut-Häupter werden theils frisch verspeiset, und Kraut-Salat davon gemacht, oder warm gekocht, theils zum Sauren-Kraut eingeschnitten, (siehe Sauer-Kraut) und der Uiberfluß, so welcher vorhanden, verkaufft. So bald das Kraut vom Acker kommt, soll man auch die beym Abhauen des Krautes stehen gebliebene Strüncke ausreissen und darinnen nicht stehen lassen, massen sie den Acker sehr sauer machen, und weiß man dieselbe an solchen Orten, wo das Holtz theuer ist, besser in dem Ofen zu nutzen. Den Kraut-Acker besäen einige bald wieder mit Korn, andere aber lassen ihn bis auf den nächstfolgenden Frühling zu Lein oder Gerste liegen, und pflegen dahero denselben noch vor Winters zu rechter Zeit zu stürtzen. Ausser diesem erst beschriebenen Cappes-Kraut, so das weisse genennet, und zur Speise vor das beste und lieblichste gehalten wird, hat man noch zweyerley Arten, nemlich das grüne und das rothe Cappes-Kraut, wovon dieses letztere sonderlich zum Kraut-Salat gerne genommen wird, beyde aber werden eben so, wie das weisse erbauet.

. In den Gärten kan man frühzeitiges rant, vermittelst der Mist-Beete, erzielen, wein der Capp-Saamen zu Anfang des Martii gesäet, vor der Kälte, sonderlich bey Nachts mit Decken von Holtz oder Stroh wohl erwahren, hernach fleißig gejätet und begossen, endlich aber zu rechter Zeit in ein wohlgedüngtes und tief-umgegrabenes Beet verpflantzet, und wie das zu gewöhnlicher Zeit baute Cappes-Kraut, obgedachter massen wartet wird. Der Saamen von diesem Kraute, nemlich der

Capp-Saamen, oder Cappes-Kraut-Saamen, ist klein, rund und dunckelbraun, dem Rüben-Saamen nicht ungleich, und wird von denen schönsten und auserlesensten Kraut-Häuptern erzeuget: indeme man, wenn das Kraut im October im alten Monden ausgestochen oder abgehauen und eingeführet wird, fein hart und fest zusammen gewachsene Kraut Häupter ausliesset, mit Strünken und Wurtzeln aushebet, und solche in einem Keller oder Grube, damit sie den Winter über keinen Schaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmals solche im Martio oder April, wenn man sich keines Frostes mehr zu besorgen hat, im neuen Monden, in einem Garten, auf neuen Boden, oder in ein gut zugerichtetes Stücke Land versetzet, iedoch nicht zu nah zusammen, die in die Höhe wachsenden Stengel, damit ihnen der Wind nicht schade, an dabey gesteckte Ruthen oder Stängen befestiget, vor Viehe und Vögeln wohl verwahret und endlich den Saamen, welcher im Augusto und September, aber nicht auf einmahl, reiff wird, nach und nach abnimmet, denselben recht dürre werden läßt, und wenn er recht reine gemacht worden ist, an einem trockenen Ort, damit er nicht schimmlicht oder dumpfigt werde, bis zum nöthigen Gebrauch aufhebet.

Capus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Capüzon, suche Kapp-Zaum.

Carath, ist ein Gold-Gewichte, deren vier und zwantzig auf eine Marck gehen. Ein Carath hält vier Gran oder zwölff Green. Es wird auch die Vollkommenheit und Purität durch die Zahl der Carathe bemerckt, also nennet man das pure Gold, bey welchem gantz kein Zusatz ist, ein Gold von vier und zwantzig Carathen. Weil man aber das Gold von dem Zusatz eines fremden Metalles nicht befreyen noch reinigen kann, so wird das feineste Gold auf drey und zwantzig und dreyviertel Carath gerechnet.

Caravine, ist eine gläserne Flasche auf vielerley Art formiret, dergleichen man bey Gastereyen, sowohl etliche mit Wein gefüllet, unter die Gäste auszutheilen pfleget, damit sich ein ieder nach Belieben viel oder wenig daraus einschencken möge, als auch einzeln bey den Fischen mit Eßig gefüllet, um die Tafel herum zu geben, im Gebrauch hat.

Carauschen, siehe Karauschen.

Carbonade, heißt man das auf dem Rost fertig gebratene Fleisch. Es werden auch die auf solche Art zugerichtete Rippen von allerhand Vieh also genennet, davon siehe Corelettes.

Cardamomen, sind ein nützliches und annehmliches Gewürtze, welches nicht allein die Speisen überaus wohl geschmackt machet, sondern auch zur Stärkung des Magens, Haupts und Gedächtnisses fürtreflich dienet, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel und die Schlag-Flüsse ist. Man hat deren zweyerley Gattungen, nemlich grosse und kleine.

Die grossen Cardamomen sind eckigte, graue Körner, welche in dreyeckigten Hülsen stecken, aber weder an Geruch so starck und durchdringend, noch am Geschmack so scharff und beissend sind, als die

Kleinen Cardamomen. Diese werden gemeiniglich in ihren dreyeckigten und etwas länglichten Hülsen (welche um ein ziemliches kleiner, als bey den grossen Cardamomen, und auswendig weißgrau, streificht und mit kleinen Stielen versehen sind) zu uns gebracht, sodenn in einen Sack gethan, und darauf mit runden Prügeln so lange geschlagen, bis die Hülsen auf- und abgesprungen, welche ausgeschwungen, und durch ein Sieb gereiniget werden. Die also reine gemachten Körner sind klein, eckigt und grau, welche wie obgedacht so wohl am Geruch, als am Geschmack kräfftiger sind, als die grossen. Einige zählen noch eine dritte Art von Cardamomen, welche sie

Die größten heissen, weil sie aber von obbeschriebenen beyden Arten gar sehr differiren, auch mehrentheils Paradies-Körner genennet werden, so sind solche hier übergangen, und weiter hinten unter diesem ihrem rechten Nahmen zu suchen.

Cardamomen-Baum. Davon hat man zweyerley Haupt-Sorten, nemlich den Indianischen und Africanischen Cardamomen-Baum, welche wieder in kleine und grosse eingetheilet werden.

Der kleine Indianische Cardamomen-Baum, wächset nicht höher, als etwan drey Schuh hoch, hat glatte und knotigte Zweige, so inwendig eine schwammigte Materie haben. Die Blätter sind lang und schmal, und vornen rund, welche, wenn sie zerrieben oder zerdrücket werden, einen überaus guten Geruch von sich geben. An der Wurtzel kommen ein oder zwey grüne Klümplein herfür, welche, wenn sie sich öffnen, unterschiedliche weiß und gelb melirte, und einen lieblichen Geruch von sich gebende Blumen zeigen. Der Saame aber stellet sich alsdenn in kleinen Hülsen oder Knöpflein ein, und fänget an zu zeitigen, so bald diese beginnen gelb zu werden; Wenn derselbe noch frisch, siehet er weiß und purpurfleckigt aus, so er aber dürre oder trocken wird, verlieret er seine Farbe, und wird alsdenn also, wie man ihn zu uns heraus bringet.

Der grosse Indianische Cardamomen-Baum, wird gemeiniglich fünff Schuh hoch, seine Blätter haben eine angenehme grüne Far-

be, und sind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieselben gehet eine Ader, so mit vielen Quer-Aederlein vergesellschafftet ist. Diese Blätter haben darneben keine Ordnung, sondern stehen an den Zweigen bald auf dieser bald auf jener Seite. An erstgedachten Zweigen befinden sich Knöpflein, welche, wenn sie sich öffnen, eine Blüthe in Gestalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieser Blüthe ist überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfärbigen Rande.

Der grosse Africanische Cardamomen-Baum, siehet fast dem Johannis-Beer-Bäumlein gleich, und wächset sechs, sieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieser Sorte befindet sich in einem dreyeckigten Bälglein. Sein Holtz ist auswendig Aschengrau, inwendig aber weiß, iedoch von keiner sonderbaren Härtigkeit. Der kleine Africanische Cardamomen-Baum differiret von dem grossen allein darinnen, daß er kaum fünff bis sechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen sich kleiner präsentiret. Was nun die zwo ersten Gattungen anbelanget, so sind dieselben bey uns in Teutschland nicht weit zu bringen; Die zwey andern aber aus Africa sind dauerhafftiger, vornehmlich, wo sie schon Fingers-dicke zu uns kommen. Sie wollen das gantze Jahr durch nicht feuchte gehalten seyn, auch vor allem Wind und kalter Lufft sicher stehen, dahero man sie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daselbsten warm halten muß; Vor dem May aber darff man diese zarten Gewächse nicht wieder an die Lufft stellen, sondern, so es geschicht, muß es wohl warm seyn, und die Sonne den Ort, da sie stehen, recht bescheinen können, weilen sonsten die Kälte, absonderlich aber die Nacht-Fröste leichtlich Händel machen, und dieselben gantz und gar verderben könnten. Falls man sie wegen allzugrosser Trockene anfeuchten wollte, müste solches mit laulichtem Regen-Wasser, aber nicht mit Begiessen, sondern bloß allein mit Besprützen geschehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachsagen, sondern, so man dergleichen haben will, muß man solche über Holland her verschreiben und bringen lassen.

Carde, Spanische Carde oder Cardone, ist eine Pflantze, welche sowohl an Gestalt der Blätter, als auch an der Frucht selbsten fast mit den Artischocken überein kommt, dahero sie auch von einigen vor ein Geschlecht von denselben gehalten wird, nur daß sie mit scharffen Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu geniessen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung und werden diese, nicht allein aus dem Saamen, sondern auch, und noch fast besser aus den Beyschoß- oder Absetzlingen von der Wurtzel fortgepflantzet, wiewohl die jungen von Kernen erwachsenen Cardonen die von den Beyschossen gepflantzte weit übertreffen, indem diese lange nicht so zart und mürbe zu essen sind, als jene. Wer sie vom Saamen ziehen will, muß solchen im Frühling gar zeitlich auf die Mist-Beete im vollen Monden säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; Will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflantzen gleich ihr Verbleibens haben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflantzen-Versetzen betreffend, geschiehet solches, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tieff umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn beym Ausheben der Pflantzen die Haupt-Wurtzel beschnitten, und selbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begiessen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle aufkommen; kann man frische zum andern und drittenmahl nachstecken, und ob sie schon zu unterschiedenen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man sie auch nach und nach einlegen, und ihrer desto länger und besser geniessen kan. Im September und October, da man sie einlegen muß, werden die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spitzen mit einem scharffen Garten-Messer abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an dreyen Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Stroh eingewickelt, und in ein langes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tieffes Gräblein, so man gleich an der Wurtzel hin gemacht, dergestalt eingeleget, daß die Wurtzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dichte und fest eintritt, so wird sie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leichtlich faulen, so nehmen sie etliche mit samt den Wurtzeln aus, und setzen sie entweder an einem erhöheten Ort, wo ihnen die Nässe nicht schaden kan, oder gar in dem Keller in die Erden; allein es geht damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartier bleiben können. Man kan auch die grossen Neben-Blätter von den besten Artischocken-Stöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süsser und lieblicher sind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habende Stauden, so zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwählen, den Frucht-Stengel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feste zusammen binden, alsdenn über die Blätter einen oder zween hole Dach- oder Forst-Ziegel legen, und dieselben oben mit langem Pferde-Mist bedecken, so werden sie in zwey oder drey Wochen schön weißgelblicht und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbst, so lange nemlich, bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Blüthen

[Sa]men derer Carden, wenn sie an der Lufft ge[t]rocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen [a]uch die Frantzösischen Bauern in Langue[d]oc, ihre Milch damit zu laben. Der Saa[m]e ist dem Artischocken-Saamen gantz ähn[li]ch, nur daß er spitziger und dünner ist; [d]enselben zu bekommen, muß man zwey bis [d]rey Pflantzen stehen lassen, und wenn der [S]aame gelb und reiff worden, denselben bey [sc]hönem Wetter abnehmen und trocken auf[he]ben.

Cardetschen, siehe Kardetschen.

Cardinals-Blume, ist eine überaus schöne [ho]chrothe Blume, daß sie auch der künst[li]chste Mahler nicht schöner abschildern und [a]bbilden könnte. Sie ist aus America zu [u]ns gebracht worden, wächset auf mittel[m]äßig hohen Stengeln, so mit schmalen [B]lättern besetzt sind, und hat keinen sonder[b]aren Geruch. Diese Blumen erfordern ei[n]e starcke Sonne, und ein mittelmäßig gutes [E]rdreich: Denn in schattichten Orten wollen [si]e gar nicht gut thun: doch kan man ihnen [i]n der Blüthe eine schattichte Stelle einge[b]en, damit die Blumen desto länger dauren, [u]nd nicht so bald verwelcken. Theils setzen [si]e mit in die Blumen-Felder, allwo sie [z]war den Winter über dauren, wenn sie [v]orhero im Herbste mit Stroh bedecket wor[d]en; besser aber setzet man dieselben in Blu[m]en-Töpffe, damit man sie hin- und hertra[g]en, und in der Winterung oder dem Ge[w]ächs-Haus vor dem Frost desto besser ver[w]ahren könne. Wenn die Blumen vergan[g]en, soll man die Stengel einer quer Hand [h]och von der Erden abschneiden, damit die [W]urtzeln desto kräfftiger werden: Denn weil [d]iese Blumen bey uns keinen reiffen Saamen [b]ringen, als muß man sie, durch die Zer[t]heilung besagter Wurtzel fortpflantzen und [e]rhalten; wiewohl man auch von dem Sten[g]el, wenn er verblühet hat, folgender Ge[st]alt junge Pflantzen bekommen kan: Man [s]chneidet nemlich den Stengel bis auf das [K]raut hinweg, und stecket zwey oder drey [G]lieder lang davon bey wachsendem Monden [i]n einem schattichten Ort in die Erden, be[g]iesset auch fleißig, so werden sich bald kleine [W]ürtzlein daran sehen lassen, und mithin [d]iese eingesteckte Stücklein Stengel sich in ei[n]e ordentliche Pflantze verwandeln.

Cardis, ist eine Art wollen Zeug, ein wenig [b]esser als Rasch, wird meist zum Unterfüttern [g]ebrauchet; es kam erst häufig aus Franck[r]eich, iezt aber wird es in unterschiedenen Städten Deutschlandes nachgemachet.

Cardobenedict oder gesegnete Distel, ist ein bekanntes Artzney-Kraut, welches um sei[n]er fürtreflichen Eigenschafften willen, diesen Nahmen bekommen. Sie treibet runde, schlancke, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erde kriechende Stengel. Die Blät[t]er sind lang, zerkerbt, rauh und spitzig von schwartz-grüner Farbe. Die Spitze oder das oberste Theil der Stengel ist mit langen und stachlichten Dornen und Blättern besetzet, zwischen welchen eine gelbe Blume hervor kommt, darinnen ein weißlichter gestriemter Saamen, wie in den Artischocken steckt. Die Wurtzel ist ziemlich lang, zart, weiß, zaserricht und sehr zertheilet; die gantze Pflan[t]ze aber ist eines bittern Geschmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da sie in ihrer besten Krafft ist, gesammlet, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebrauchet; man pfleget auch den bekannten

Cardobenedicten-Wein davon zu machen, welcher vor ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, ausgegeben, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man wirfft nemlich in ein Eimerigtes Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden soll, Tausendgülden-Kraut, Wermut und weissen Andorn, jedes eine kleine Hand voll, giesset darüber schön durchgeseiheten Most, wirfft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und lässet es also mit einander vergähren.

Cardone, siehe Carde.

Carfiol, suche Blumen-Kohl.

Carlotten, siehe Schalotten.

Carminativ, pfleget man alle Wind und Blehungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen sind Anis, Calmus, Fenchel u. s. f. wie denn alle abgezogene Branteweine überhaupt vor dergleichen dienlich zu seyn erachtet werden.

Carosse, siehe Kutsche.

Carotten, sind ein Möhren-Geschlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren fast in allem gleich, ausgenommen, daß diese Art gantz Blutroth ist, und dahero auch die Holländischen rothen Möhren genennet werden; sind aber nicht mit unsern sogenannten Rothen- oder Beiß-Rüben zu verwechseln. Sie werden im Mertzen in ein Land, so vorm Jahre gedünget worden, und zwar etwas dicke gesäet, weil gemeiniglich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, so kan man ihn zu seiner Zeit verziehen. Gegen den Herbst oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man sie auch ausgraben, und nachdem sie vom Kraute gereiniget, in dem Keller in Sand legen, und zur Speise verwahren. Man gebrauchet sie gemeiniglich zu Salat, oder andere Salsen damit zu färben, weil sie Bluth-roth färben. Der Saame, welcher dem Möhren-Saamen in allem gleich ist, hält sich nicht wohl über zwey Jahr.

Carsette, nennet man diejenige Art Schnürbrüste, welche vornen her über den darzu gehörigen Vorsteck-Latz zugeschnüret werden, haben breite Schupen oder kleine Schößlein, und bestehen aus 8 Theilen.

Carthäuser-Nägelein oder Nelcken, sind Blumen, so auf einem nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Busch präsentiren. Es giebt aber derselben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

 Sie

Sie bestehen aus unterschiedlichen Farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur gesprenget. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezogen: die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte ausliefet, und solche in einen langen Trog pflantzet, absonderlich aber die Blumen, so in und mit dem vollen Monden wachsen, so lange stehen lässet, bis sie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieser Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit demselben zur Frühlings-Zeit, im Zwilling oder Löwen gesäet und gewartet, darnach öffters verpflantzet, so bekommt man recht schöne gefüllte Blumen. Dieselben sind gemeiniglich rother Farbe, es finden sich zwar auch sprencklichte, aber nicht gar überflüßig. Das Gewächs selbsten liebet absonderlich eine luckere mit Mist, Holtz und Sand vermengte Blumen-Erde, und kann mit Zertheilung der Wurtzeln im Frühling vermehret werden. Zur Winters-Zeit kann mans zwar in dem Garten lassen, aber besser ist es, so man es, nebst andern Gewächsen, an behörigen Ort verwahre.

Carvi oder *Chervi*, siehe Zucker-Wurtzel.

Cascaden, heissen Wasser-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natürliche und künstliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüssen, welche sich von hohen Bergen und übersteilen Felsen mit grossem Brausen herab stürtzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Wasser-Fall ohnweit Spoleto in dem Hertzogthum gleiches Nahmens, indem sich daselbst der Fluß Velino über einen Felsen 300 Fuß hoch in einen Thal herab stürtzet; nicht weniger die beyden bekannten Rhein-Fälle bey Schafhausen und Lauffenburg u. a. m. Diese, die künstliche, werden in Königlichen, Fürstlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Wasser-Künsten angetroffen, da das Wasser aus einer reichen Quelle, und durch einen starcken Trieb in die Höhe gebracht wird, und von dar wieder aus einer Muschel, oder aus einem Becken in das andere mit einem angenehmen Geräusche herab fället. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländischen Königlichen Gärten zu Versailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; sondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dreßden ein prächtig sich ausnehmend Exempel zu sehen.

Caschet, siehe Courset.

Casselette, heisset diejenige Art einer Frauenzimmer-Schnürbrust mit Achsel-Bändern, welche wie ein Carsette in 8 Theilen bestehet, und sehr schwach gesteiffet wird.

Casserole, oder, wie es die Köche aussprechen, Castrol, ist ein Küchen-Zeug, und bestehet in einem flachen kupffernen oder meßingenen Tiegel oder Pfannen ohne Füsse, worinnen Ragouts und allerhand andere Speisen zugerichtet werden. Die meisten sin[d] mit kupffernen Deckeln versehen. Die Fran[-]zosen nennen auch einen irdenen Tiegel ohn[e] Füsse Casserole.

Castrol-Löcher, sind zu diesem Werckze[u]ge in die Herde oder Koch-Oefen gemacht[e] Löcher, darinne ihnen eine gelinde Hitze g[e-]geben werden kan. Man kan dieselben so[n-]derlich zur Menage in die zum braten, k[o-]chen, backen, warmen Wasser, Obst dörre[n] eingerichteten Koch-Oefen anbringen, all[e] aber mit einem unten im Ofen unter ve[r-]schiedene eiserne oder blecherne Platten g[e-]machten Feuer verrichten, davon die eine n[ur] bis in die Helffte der Breite des Ofens gehe[t]. Siehe Koch-Ofen.

Caßien, diesen Nahmen führet bald e[in] Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, so, daß dieser dreyfache Unterscheid der Ca[s-]sia auch dreyerley Zunahmen zu wege g[e-]bracht, denn sie heisset Cassia odorata, coro[-]naria und laxativa. Die erste, nemlich Ca[s-]sia odorata, ist ein Strauch, der nach Plin[ii] Bericht in den Feldern nahe an den Arab[i-]schen Zimmet-Bergen in Mannes-Höhe [zu] wachsen pfleget, und eine dünne Rinde ha[t,] welche allein zu nutzen, indem sie eines lie[b-]lichen Geruches und scharffen Geschmacke[s,] und nach Loniceri Bericht eben die Zimmet-Röhre und Rinden abgeben soll, die bey un[s] wohl bekannt. Es schreibet angeführter Au[-]tor zwar davon, daß, weil diese Rinde si[ch] von dem Holtze nicht wohl ablösen lasse, [so] nähmen die Araber die Gerten dieses Strau[-]ches, wickelten sie in frisch abgezogene Vieh[-]Häute, liessen sie so lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holtz gar aus[ge-]frässen, daß die Rinde gantz hohl würde, we[l-]che wegen ihrer Schärffe unversehrt und [so] gut bliebe, als sie bey uns verbrauchet wird. Die Holländer und andere Völcker aber, [so] beyder Indien sehr wohl kundig, versicher[n] ein gantz anderes. Die Cassia coronaria w[ar] ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, so v[or] diesem in Italien gantz gemein gewesen, u[nd] eine gute Nahrung vor Bienen abgegebe[n,] wie etwa der Klee, Bohnen u. s. f. ist un[s] aber anietzo unbekannt. Die Cassia laxati[va,] siliqua, oder purgirende Caßia, ist ein gross[er] Baum, davon der beste sich in Ost-Indie[n,] der mittlere in Brasilien, und der schlecht[e] sie in Aegypten befindet, von harten feste[m] Holtz, welches, so es frisch oder grün, eine[n] starcken, wenn es aber dürre, gar keinen G[e-]ruch bey sich führet. Seine Blätter komme[n] denen an den Johannis-Beeren gleich, n[ur] daß sie etwas spitziger; die Frucht, welch[e] das sogenannte Johannis-Brot, besteh[et] aus langen, runden und dicken Röhren, di[e] wenn sie reiff, von roth-brauner Farbe, u[nd] voll süsses schwartzes, aber etwas zähes u[nd] schleimiges Marck sind. Inwendig formir[en] einige Häutlein unterschiedene Fache, in d[e-]ren jeden ein harter Kern: diese Röhren mü[s-]sen schwer und nicht schlotternd, wie au[ch] schön frisch, safftig und nicht angelauff[en] seyn, welche letzten gantz und gar unnütz

Di[e]

diese Caßia erweichet, zertheilet und reini-
et das Geblüt, dämpffet die hitzige verbren-
ete Galle, und purgiret den Leib so gelinde,
aß sie jung und alt, ja auch schwangere
Weiber ohne allen Schaden sicher brauchen
önnen.

Cassonade-Zucker, siehe Zucker.

Castanien oder Kästen, ist die Frucht
m Castanien-Baum, welche in die grosse
d kleine Art eingetheilet wird. Die klei-
behält den Nahmen Castanien, die
rosse aber, deren wieder zwey Gattungen
d, heissen Maronen und Roß-Casta-
ien, oder Indianische Maronen. Sie
aben drey Bälge oder Schalen, worinnen
r Kern verborgen stecket. Die äusserste
ehet fast wie ein Igel, und ist stachelicht,
e mittlere ist wie ein feines braunes und
olirtes Leder, innwendig gleichsam mit
auchwerck ausgefüttert, und die innerste
eit dünner als die mittelste, zart, roth
nd runtzlicht. Nach diesem Häutlein kommt
er Kern oder die Castanien-Frucht selbsten,
elche weiß, hart, von einem angenehmen
eschmack, und absonderlich, wenn sie ge-
otten und gebraten, wohl zu essen ist. Sie
nd aber nicht gar zu gesund, weil sie
opffen, Hauptweh verursachen, und son-
erlich denen Lungensüchtigen schädlich
yn sollen. Wenn man wissen will, wel-
he Castanien gut oder böse sind, muß man
e in kalt Wasser schütten, da denn die
uten zu Boden fallen, die bösen aber oben
hwimmen. Wo sie im Uiberflusse wach-
n, mästet man die Schweine damit, wie
it den Eicheln, so kann man auch, wenn
e geschälet, ein dauerhaftes Mehl zum
Brot-Backen daraus mahlen, und sollen
e ein Brot von sehr angenehmen Geschmack
eben.

Castanien-Baum, ist 1) der gemeine oder
eine Castanien-Baum. 2) Der Maro-
n-Baum, und 3) der Roß-Castanien-
er Indianische Maronen-Baum. Der
meine Castanien-Baum, wovon es in Un-
rn, Italien, Franckreich, Elsas, und am
hein gantze Wälder giebet, wächset hoch und
arck, hat grosse breite und am Rande zer-
rbte Blätter, und machet mit seinen weit
die Rundung ausgebreiteten Aesten einen
genehmen Schatten. Seine Früchte, de-
n manchmal zwey bis drey, auch öffters
ur eine in der äussersten stachlichten Schale
ecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpff-
en, sondern wachsen an gantz davon abge-
onderten Orten. Er liebet einen mittelmäs-
igen, feuchten und mürben Boden, und
ird entweder vom Kerne, das ist von der
Castanie, oder von jungen Zweigen, die um
und neben der Wurtzel aufschiessen, erzeuget,
welche letztere Art vor die beste gehalten wird,
weilen sie eher und hurtiger, auch bessere
Früchte, als jene, bringet. Dieser Baum
wird, als einer von den köstlichsten, der Eiche
vorgezognn, sowohl seiner Früchte, als des
Holtzes halber, indem es seiner Festig- und
Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder
wurmigt wird, noch die Spinnen sich daran
hängen, (wo man es genugsam haben kan)
unvergleichlich gut zum Bauen ist; daher es
in einigen Landen starck zu Latten und Bre-
tern, wie auch zu Wein-Fässern gebraucht
wird. Der Maronen- oder grosse Casta-
nien-Baum, ist von dem erstbeschriebenen
gemeinen Castanien-Baum nicht, als an
der Grösse unterschieden, liebet auch glei-
ches Erdreich mit demselben. Man pfleget
ihn im Monat April in Spalt zu pfropffen,
oder um Johannis in das treibende Auge zu
oculiren. Der Indianische Maronen-
Baum, welchen man, weil seine Frucht wi-
der den Husten der Pferde eine bewährte Artz-
ney seyn soll, auch Roß-Castanien-Baum
nennet, ist einer von denen schönsten Bäu-
men, womit Gärten und Alleen gezieret wer-
den können. Er breitet seine Aeste weit aus
einander, hat einen geraden Stamm, glatte
Rinde, und lange, breite und grüne, auch am
Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der
Gestalt einer aufgethanen und von einander
gesperrten Hand an den Zweigen zusammen
gesetzet sind. Seine Blüthen sind vier oder
fünff blätterigt und weiß, und kommen träub-
licht hervor, die Frucht aber ist mit einer
bey nahe runden stachlichten und fleischig-
ten Schale umgeben, aber eines scharffen
und bittern Geschmacks. Das Holtz davon,
welches sehr weich und brosch, oder brüchig
und mürbe ist, taugt zu nichts, auch nicht
einmal zum verbrennen, indem es weder
Flamme noch Kohlen giebet, sondern nur
schwartz wird. Man ziehet diesen Baum,
wie bey der gemeinen Castanie bereits ange-
wiesen worden, von der in die Erde gesteck-
ten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und
fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begies-
sen erfordert.

Castor, siehe Biber.

Catun, siehe Coton.

Cavesson, suche Kappzaum.

Caviaro, heisset eigentlich der einge-
saltzene Rogen von einem Stör, welcher
in Moscau zubereitet, und von dar aus
in grosser Menge verführet wird. Er ist
schwartz-grüner Farbe, und hat einen gantz
thranigen Geschmack, dem ohngeachtet,
soll man in Italien daraus eine Delica-
tesse machen. Er wird trocken, und gleich-
sam in Stücken, wie auch flüßig in Fäs-
gen dahin gebracht. Die Zurichtung beste-
het in Baumöl und Eßig, sammt ein we-
nig kleinen darein geschnittenen Zwiebeln,
und darunter gelegter gerösteter Semmel.
Man hat nach dieser Art den Hecht- und
Karpffen-Rogen, der von angenehmer Far-
be und Geschmack, und von den Italiä-
nern zum Unterscheid des vorigen, so Ca-
viaro negro heisset, Caviaro rosso oder ru-
bro genennet wird, zubereitet und eingesal-
tzen; es ist aber keine Art von allen bey-
den bey uns in Ober-Deutschland in gros-
se Consideration kommen.

Caulifiar, siebe Blumenkohl.

Caulirави, suche Kohlrabi.

Ceder-

Cederbaum, ist ein ausländisches Gewächse, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es ist aber hier nicht die Rede von dem Syrischen oder grossen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen ist, davon siehe Philosoph. Lexicon; sondern von dem kleinen und sogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien seinen Ursprung hat, auch auf denen Bergen Istriens gefunden wird. Er ist einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dick, mit vielen Aesten, als mit Flügeln, besetzet, seine Nadeln stehen alle über sich, wie die an der Fichte, deren Farbe sie auch mehrentheils haben, sind aber viel subtiler, schmäler und spitziger. Seine Frucht bestehet in röthlichten Beerlein, an Gestalt den Myrten-Beerlein gleich, so bitter von Geschmack, und eines schlechten Geruchs sind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth aussiehet. Dieser Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und spitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflantzet.

Cedro, wird insgemein der wohlschmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen seiner guten Eigenschafften nicht nur in Ermangelung der Citronen, an die Speisen nehmen kan, und in das Geträncke, als Wein, Thee, etc. tropffet, sondern auch an stat eines Parfums zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaster-Baum, ist ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeste, so erstlich grünlicht sind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander stehen, und Sommer und Winter grün bleiben, sind länglicht, oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äussersten Aesten zwischen denen Blättern wachsen kleine Stengel, woran gelb-grüne zu fünff oder sechs Blättern bestehende Blumen hervor wachsen, welche einen guten Geruch haben, aber sehr lange verschlossen bleiben, indem sie gemeiniglich im Herbste, zuweilen auch erst im folgenden Frühling ausblühen. Die darauf wachsende Frucht ist erstlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt sich aber zu Anfang des Augusti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat sie einen dreyeckigten Kern fast wie ein Weinbeer-Körnlein, mit einer harten Schale, und einem weissen Nuß-farbigen Fleische, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen ist. Dieser Kern wird aber, wenn ein harter Winter ist, selten zeitig. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holtz befindlich ist, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geschehen. Der Grund soll sandigt, mit zweyjährigem Pferdemist und Erde, welche durch die Lufft und Sonne wohl temperirt ist, vermischt seyn.

Cement, ist eine besonders gute Art eines Mörtels, der insonderheit im Wasser-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber ist es in der Chymie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebrauchet wird, wann nemlich ein Metallischer Cörper damit stratum super stratum eine Zeitlang ins Feuer gesetzet wird, z. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieser Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt diesen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 4 th. gemein Saltz 2 th. gebrannt Kupffer-Wasser 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemachet wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, ist der Nahme, so einer Leibfarbenen Art Rosen beygeleget wird. Die gantz grossen von diesen Rosen werden Holländische Centifolie genennet. Siehe Rosen.

Centner, ist ein Gewichte von hundert Pfunden, doch weil diese einander nicht aller Orten gleich, sondern an einem Orte schwerer, am andern aber leichter sind, so gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meisten Orten hat der Centner 100, an andern 110, auch 112 Pfund; in Schlesien, und sonderlich zu Breßlau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien bestehet er aus 120 Pfund u. s. f. Alle Metalle und Mineralien, so aus der Erde gegraben werden, pfleget man nach dem Centner zu 110 Pfund gerechnet zu verkauffen. Siehe Gewicht.

Cerinthe, ist ein wildes Heil-Kraut, welches mit dem Burretsch oder Borragen einerley Krafft und Wirckung hat. Seine Wurtzel ist weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünff runde, Safft-reiche und Ellen-lange Stengel in die Höhe steigen. Diese sind rings herum mit länglichten, vornen stumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe, hin und her weiß-fleckigt, und ein wenig haaricht sind. Zwischen denselben kommen länglichte gelbe Blümlein, so bisweilen auch aussenher etwas Purpur-färbig sind, und von den Bienen sehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in besondern Kelchlein ein schwartzer Saamen, wie an den wilden Ochsen-Zungen. Dieses Kraut, dessen Blätter einen Geschmack, wie neues Wachs haben, wächst gerne in feuchtem und fettem Erdreich. Man hat noch ein Geschlecht von der Cerinthe, so dem vorigen fast in allen gleich, ausser daß das gantze Gewächse an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel zärter und kleiner ist, sonsten aber gleiches Erdreich mit demselben liebet.

Cervelat-Würste, sind kurtze, dicke, mit Schweine-Fleisch und Speck gefüllte, wohl gewürtzte, derb gestopffte und geräucherte Würste, welche vor dem meist aus Italien kamen, anietzo aber eben so gut auch bey uns in Teutschland verfertiget werden können, und also roh verspeiset, oder mit unter die Italienischen Salate gebrauchet werden.

Chagrin, heisset nicht nur die aus der Türkey kommende, und durch Senffkörner auf ge-

wisse

wisse Art zubereitete Haut der Maulesel, davon die grau-farbige die beste, und sodenn erst nach eines jeden Gefallen, allermeist aber schwartz gefärbet, und davon ein Uiberzug über Bücher, Uhr-Gehäuse und allerley Futteral gemachet werden kann; sondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer solchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen seidenen Zeug also zu nennen, der sehr starck und dichte an einander piccirct, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, dessen man sich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaise, wird ein jeder leichter Wagen und Behältniß genennet, vermittelst dessen man gantz beqvem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt diese theils nach ihrer Construction, theils von der Art und Weise, wie man vermittelst derselben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Beynahmen, und heisset daher: Eine Jagd-Post-Chaise; eine Chaise roulante; eine Porte-Chaise, davon siehe unten Senffte.

Chalotten, siehe Schalotten.

Chambriere, also wird die lange lederne Peitsche genennet, deren man sich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieselben sowohl damit anzufrischen, als auch, wenn sie nicht gehorsamen wollen, zu bestrafen.

Champignons, sind eine Art von Pültzen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten blätterricht oder gestreifft, und braun-röthlicht, auch von einem delicaten Geschmack, mithin unter allen eßbaren Schwämmen die angenehmsten und beliebtesten sind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem schlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wiesen und andern feuchten Plätzen wachsen. Man kan sie auch auf Mist-Beeten von purem Pferde-Mist folgender Gestalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den August-Monat ein ordentliches Mist-Beet von Pferde-Aepffeln zu, welche man dichte auf einander schlagen muß, oder streuet dergleichen Mist klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man solche Beete zu Champignons anlegen will. Diesen Mist muß man fünff oder sechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken ist, mit Wasser zum öftern anfeuchten, und mit der Mist-Gabel fleißig umkehren, damit sich das Wasser aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein iedes drey bis vier Fuß breit, und damit diese Beete noch dichter werden, kan man etwas von frischen und erst aus dem Stalle kommenden Pferde-Aepffeln unter den zuerst zubereiteten Mist mengen. Das erste Lager will bey trocknem Wetter allezeit übern andern Tag begossen seyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben solche Art, und begiesset es gleichfalls nach Nothdurfft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Forst zu in die Höhe lauffend gemacht. Nach diesem schlägt man in die Weite, von drey zu drey Schuhen, Stücken Mist, so vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet ist, darauf, und gräbet solche zwischen dem andern Mist ein; bedecket sodenn diese Lager, oder das gantze Mist-Beet, mit der allerbesten ein Jahr lang gelegenen Mist-Erde, iedoch nicht über eines starcken Daumens dick, und wirfft Mist von frischer Streu darüber, welches so offt, als das Beet kalt werden will, wiederholet wird. Zu Anfang des Monats Augusti beginnen die Pferde-Aepffel weiß zu werden, und kleine subtile weisse Fäserlein oder Fäden zu bekommen, welche sich um das Stroh herum winden, und allem Ansehen nach die Keime von den Champignons sind. Die äussersten Theile dieser Keime oder Fäserlein werden rund und starck, wie Knöpffe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die offterwähnten Pferde-Aepffel weiß werden, so verlieren sie ihren natürlichen Gestanck, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons selbsten. Und dieses wäre also die Französische Manier die Champignons zu erzielen, wie solche hauptsächlich in und um Paris gebräuchlich ist. Folgende Art ist bey denen Teutschen Gärtnern gebräuchlich: Erstlich machet man ein Loch, vier Schuh tieff und breit, wie und in welcher Gegend man sonst die Mist-Beete anzulegen pfleget; die Länge stehet in eines ieden Belieben. Die oberste Erde, so aus dieser Grube genommen wird, nimmt man zween qver Finger hoch, und leget sie wieder in das gemachte Loch, begiesset solche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Roß- und Pferde-Mist, ohngefehr eines halben Schuhes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schuhes hoch darauf, thut hernach auf diese Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Mist, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit frischem Pferde-Mist gleich aus, daß es der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbesten Mist-Erde, so man haben kan, welches Lager man ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Bretern einfassen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Mist, zween qver Finger hoch, auf solchen aber wieder ein halber Schuh hoch der besten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, begossen und befeuchtet. Dieses Beet muß allemahl im Mertzen, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Mist, als Roß-Mist darzu gebrauchet werden, so kan man Champignons genug erziehen. Will man es im September machen, so muß es in ein lufftiges gegen Mittag stehendes Gewölbe, oder in eine Glas-Cassa gemachet werden, so kan man im Winter ebenfalls gute Champignons haben. Diese Champignons wohl zuzurichten, muß man sie erstlich auslesen, die welken und faulen davon thun, und die guten und frischen sauber abputzen, hernach solche in frisches Wasser werffen, und, wenn sie eine

Zeitlang darinnen gelegen, aus demselben heraus waschen, folglich in ein wenig Wasser aufsieden, damit sie den wilden Geschmack verlieren, und endlich wohl abtropffen lassen. Wenn solches geschehen, wirfft man sie in einen Tiegel oder Casserole mit Fleisch-Brühe, thut Butter, Saltz, Gewürtze, und Petersilien, oder Eßig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zusammen über dem Kohlfeuer wohl einsieden. Alsdenn richtet man sie in eine Schüssel an, und giesset die Brühe aus einer gebratenen Schöps-Keule mit etwas Pomerantzen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt sie erstlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, giest solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Saltz und klein gemahlenem Pfeffer, lässet sie hierauf in Butter, oder ungesaltzenem Fette rösten, und streuet endlich etwas gehackte Petersilien daran, man kan auch etwas Pomerantzen-Safft darüber giessen. Einige braten sie nur also roh, und ungebrühet in Butter oder Baumöl, oder kochen sie in geringen oder sogenannten Koch-Wein, und thun Saltz und andere Würtze daran. Wieder andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Saltz, Pfeffer, Muscaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpfft, gedörret, unter die Ragouts gemischet, und auf andere Weise mehr zugerichtet: insonderheit dienen sie gedörret und klein zu Pulver gestossen zu allerley Brühen, Fricassée, Pasteten und Gebackens, welchen sie einen Geschmack geben, als ob man dergleichen frisch darbey habe.

Chenellen, sind sammtene Schnürgen, oder von Sammet gantz schmal abgeschnittene und über Saiten oder auch auch nur so gewundene Streiffen, welche zu Ausputzung der Kleider und anderer Zierath dienen, ja man pfleget daraus halb oder gantz chenellirte Kappen zu machen, deren sich zu Winters-Zeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopff damit verwahret. Es werden diese auch, wegen ihres rauhen Ansehens, das sie wie einige Arten Raupen haben, Räupgen genennet.

Chervi, siehe Zucker-Wurtzel.

Chinesische Dinte, suche Tusch.

Chocolate, ist eine aus verschiedenen Ost- und West-Indianischen Gewächsen oder Früchten und Gewürtzen, als Cacao, Banille oder Vanille, Würtz-Negelein, Zimmet, Mexicanischen Pfeffer, Muscaten-Blüthe und Zucker bereitete, und durch den Saamen der Indianischen Frucht Achiotle gefärbte Massa, welche mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Tranck giebet, welcher also warm genossen, eine vortrefliche Brust- und Magenstärckung ist, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine trefliche Nahrung, und ist am besten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trincken; doch sollen sich die Leute, welche viel Galle haben, dessen enthalten. Die Americaner sind die Erfinder dieses Tranckes, von denen es die Spanier gelernet, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europä bekannt gemachet worden. Die Chocolate, so mit Schimmel überzogen, oder einen müchlenden Geruch hat, oder aber von den Würmern durchlöchert worden, ist wenig oder gar nichts nütze; hergegen wird diese vor die beste gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzusüß, die wohlriechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen, weisse Aederlein habe. Den Tranck von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: Wer vier Tassen Chocolate trincken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen und dasselbe in einem Chocolaten-Topff sieden lassen, inzwischen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Liebhaber des Zuckers ist, vier, sechs bis acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesunder ohne Zucker seyn soll), wenn nun das Wasser kocht, so wirfft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Qvirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, so bald es in die Höhe steiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und quirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäscht bekomme, wenn solches erfolget, so wird eine Tasse nach der andern eingeschencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen so nimmt man der Milch oder des Weins so viel als vorhero des Wassers, zerklopffet auch wohl ein Ey-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrocktem Zucker-Brot gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpffgen, Schälgen oder Tassen, sind kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren darzu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länglicht-runder küpfferner Topf, auf einem breiten Fuß stehend, und vornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Qvirl steckt, mit welchem man die Chocolate quirlt.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Wurtz, suche Niese-Wurtz.

Cibeben, siehe Rosinen.

Cichorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nemlich die zahme und wilde, deren Unterschied bloß darinnen bestehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch ihren natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, diese die wilde aber auf Feldern, Wegen und Strassen, auf Raine und an andern rauhen Orten wächset. Die Wurtzel ist gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausgebreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tieff zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonne zu kehren, gestalten dieselben, es sey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber sich wiederum zusammen thun, und schliessen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Mondes, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesäet, damit die Wurtzeln desto stärcker und grösser werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man lässet auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel samt den Wurtzeln ausziehe, und an einen lufftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurtzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden sauber gereiniget, der Kern herausgenommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Oel und Eßig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frantzosen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyer-Dottern und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürtzet, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt auch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Strassen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenselben haben.

Cidre, also wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Geträncke in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die beqvemste Art klein geqvetschet, und der Safft davon heraus gepresset, der eben der Cidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heisset. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinem Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet, ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaffter; derjenige, welcher sogleich aus der Presse kommt, gleichet dem Most und neuen Wein, beschweret den Magen und verursachet Bauch-Flüsse, die bisweilen in eine rothe Ruhr ausschlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-säuerlich worden, ist er gar gesund und der Natur zuträglich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der Cidre aus Aepffeln wohl zwey Jahr hält, bekommt er eine Säure, die dem Magen und der Brust gar schädlich. Aus den Träbern, wenn man Wasser darauf giesset, wird vor das gemeine Volck der Lauer oder Wasser-Most zubereitet. Der Cidre aus den Birnen ist nicht von grosser Güte und Dauer, indem er kaum einige Monat sich aufhalten lässet.

Cinqville-Tisch, ist eine Art eines Aufschlag-Tisches, wie oben der Caffee-Tisch beschrieben worden, jedoch mit dem Unterschied, daß in das Tisch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeschnitten, darein lederne Beutel genagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marqven dahinein stecken, und selbige behutsam aufbehalten können. Siehe Spiel-Tisch.

Circkel, ist ein runder Kreis, der in allen seinen Theilen gleichweit von demjenigen Puncte entfernet, daraus er beschrieben worden. Es kan demnach derselbe von einer jeden Stange oder Latte, sie mag höckerich und krumm gewachsen seyn, wenn sie sich nur nicht bieget, auf folgende Art beschrieben werden: Man schläget an den Ort, daraus der Circkel beschrieben werden soll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas starcken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß diese beyden Löcher eben die Entfernung der begehrten Länge haben, stecket durch das eine Loch einen langen starcken Nagel, schläget diesen in die Mitte des in die Erde getriebenen Stockes, oder in den höltzernen Boden, stecket durch das andere Loch ein nicht allzuschwaches und unten spitziges Holtz, Eisen und dergleichen, wenn man nun dieses gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es gestecket, um den Nagel herum beweget, wird auf diese Art ein Circkel beschrieben. Siehe Mathematisches Lexicon.

Cisterne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erd-Fläche gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Wassers, das Regen-Wasser auffangen kann. Man pfleget dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keine Brunnen, oder doch nicht ohne übergrosse Unkosten graben kan, an einen reinen und von aller Unsauberkeit und Unfläterey entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzusehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kütte wohl zu verwahren, und Wasser-haltend zu machen, gleich ober der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fang-Kasten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlauffende Regen-Wasser den mit sich führenden Unrath sitzen lasse, und also aus denselben reine in die Cisterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugsam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapfen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fang-Kasten noch einen andern Ablaß haben, der iederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben soll, damit die schädlichen Mehlthaue, urplötzliche ersten Güsse eines grossen nach heissem Wetter entstandenen Platz-Regens, Schnee-Schlossen- und Regen-Wasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühling und Herbst, und endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Wasser hinein gelassen werden können.

Citron, ist die bekannte schöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apffels, einer Birnen, oder Trauben-förmig, ja vieler und mancherley Art ist. Eine iede aber hat, ausser denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharffes säuerliches, wiewohl dem Geschmack nicht unannehmliches Marck, welches gleichsam aus vielen zusammen gesetzten, und in gewisse Fächer eingetheilten safftigen, Bläslein bestehet, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Diese Frucht wird sehr häuffig in den Küchen zu allerhand Speisen, ingleichen auch sehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem sie nicht nur der Fäulung, dem Giffte, und sonsten noch andern bösen Kranckheiten widerstehet, sondern auch eine trefliche Hertzstärckung, und besonderes Labsal vor die Krancken ist, auch dahero auf allerley Art und Weise zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in dem folgenden hievon zu finden ist. Es giebet ausser denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterschiedenen Arten saurer Citronen, noch welche, die mit süssem Marck versehen sind, und gleichfalls ihre besondere Nahmen führen.

Citronat, ist entweder eine Art reiffer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Ponzino oder Ponceria, welche letzte so groß als eine Melone wächset, und dergleichen; oder es ist eine unreiffe Frucht des gemeinen Citronen-Baums, welche man, nachdem sie in zwey und mehr Stücke zerschnitten, das Kernige und Marck herausgenommen, auf folgende Weise einzumachen pfleget: Es werden nemlich die geschnittenen Stücke erst starck eingesaltzen, und eine Nacht lang gewässert, sodenn heraus genommen, und in reinem daran gegossenem Wasser so lange gekochet, bis sie gantz durchsichtig werden, darauf thut man das Wasser darvon, lässet sie in frischem Wasser wiederum hart werden, und wenn dieses geschehen, trocknet man sie auf einem reinen Tische oder Tuch: Endlich giesset man über selbige geläuterten dünne gesottenen kalten Zucker, lässet sie einen gantzen Tag damit sieden, die Nacht aber stehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden so lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wässerig ist, nur ist zu mercken, daß bey jedesmahl wiederholtem Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, sonst wird der Safft zähe.

Citronen-Baum, ist derjenige, dessen Frucht die erstbeschriebene Citrone ist, und welcher zu keiner so gar besondern Grösse gelanget. Seine Aeste sind schlanck und mit einer grünen stachlichten Rinde bedeckt, seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, iedoch von einer angenehmern grünen Farbe, dichter, grösser, gläntzender, und am Rande herum gantz subtil gekerbt. Seine Blüthen sind von fünff weissen, von aussen etwas leib- oder purpurfarb scheinenden Blätlein zusammen gesetzt, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, denen, wann sie abgefallen, sodenn die Frucht folget. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das ist, ein nicht zu starckes, noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine sorgfältige Wartung und Pflege haben, sowohl in- als ausserhalb des Gewächs-Hauses, mit Begiessen, Reinigen, Beschneiden, und des Winters durch Mittheilung der benöthigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomerantzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeschnittene Zweige, durch Oculiren, durch Absaugen und auf andere Arten erzielet, vermehret und verbessert, (wovon unter dem Wort Pomerantzen-Baum ein mehrers) und obwohlen sie sonst aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht worden, so zeuget man doch dieselben dermahlen in Teutschland in so grosser Menge, daß man fast sollte die ausländischen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heisset eine Art Zucker-Gebackens, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey frischen Eyern

Eyern das Weisse, reibet von zwey schönen frischen Citronen oder Pomerantzen die äusseren Schaalen ab, rühret dieses unter das Eyer-Weiß, mischet zwey Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyer-Dotter groß, treibet sie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt sie auf Pappier, und bäcket sie in der Pfanne, bis daß sie auflauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Melisse genennet.

Citronen-Mus, ist eine der gesündesten und schmackhafftesten Speisen, die von dem Koche folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet nemlich Wein mit so viel Zucker als nöthig zum Feuer, lässet ihn aufsieden, leget eine Citrone, die wie zu einer süssen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn selbige eine Zeit darinnen paßiret, nimmt man sie und drücket den Safft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht allzusehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyer-Dottern, als die Stärcke des Muses erfordert, in einem Näpffgen mit etwas Wein abgequirlt, der übrige Wein darzu geschüttet und immer herum gerühret, so lange, bis es über dem Feuer genugsam dicke gekocht. Endlich wird obengedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodenn mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reisser, ist ein besonderes Küchen-Instrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, so die Essen zu garniren, auf die Schüssel-Ränder geleget werden, zu reissen und auszuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gestossen werden. Dieses thut man alles zusammen in einen Eymer Wein, verspündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen: Nach solcher Zeit kan man den Wein kosten, und wenn er nicht starck oder süß genug, solchen verbessern. Oder: Man nimmt sechs Citronen, schälet sie fein dünne, schneidet die Schalen gantz klein, thut dieselbe, nebst zwey Maaß Wein, und einem Qvint zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, setzt es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, so starck als es beliebig ist. Soll er süsse seyn, so kan solches mit geläutertem Zucker geschehen.

Citrullen oder Angurien, sind eine Melonen-Art, so viel die Blüthe und die äusserliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Grösse derselben aber, wie auch an den Blättern gar sehr von denselben unterschieden; denn die Blätter sind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeschnitten, fast auf die Art der Coloquinten, doch sind sie grösser als an diesen. Die Zweige oder Rancken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe ist Gold-gelb, die Frucht groß, schwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-fleckigt, auch noch einmahl so groß, als die Melonen; der Saame ist schwartz, röthlich oder Aschen-Farb, länglichrund und ziemlich breit, das Fleisch aber weiß, wässerigt, in etlichen süß, in etlichen aber säuerlich. Sie werden in Mist-Beete gesäet, und wie die Melonen und Gurcken verpflantzet, doch, um ihrer Grösse willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man sammlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang genugsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Bretern, man muß sie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen sie vor dem Frost wohl verwahret seyn, weilen sie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Frantzosen machen Potagen davon, oder richten sie fricaßirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und insonderheit denenjenigen sehr gesund seyn solle, die einer Erfrischung benöthiget sind. In denen Sommer-Monaten werden sie auch frisch vor den Durst genossen, gestalten sie den hitzigen und entzündeten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie allzu viel Feuchtigkeit in dem menschlichen Cörper verursachen.

Clafter, Klaffter, ist eins theils ein Längen-Maaß, so weit ein Mann mit ausgestreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers, bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder sechs Schuh genommen werden. Und also pfleget man die Länge einer Schnur, ingleichen eine mit dergleichen Schnur gemessene Tieffe nach diesem Maaß und Grösse auszusprechen, wenn man sagt: diese Schnur hält zwantzig Klafftern, das ist ein Schock Ellen; Der Brunnen ist funffzehn Clafftern tieff, oder fünff und viertzig Ellen. Es wird aber auch absonderlich das zu Scheiten geschlane Brenn-Holtz, in Clafftern gesetzet und darnach verkaufft; und ist eine Claffter Holtz, sodenn auch ein Cörperliches Maaß, welches die Länge der Scheite zu seiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überleget werden muß. Eine Busch-Claffter, das ist eine frischgeschlagene Claffter Scheit-Holtz, muß von denen Scheit-Schlägern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher gesetzt werden, weilen gerne so viel, auch am weichen Holtze wohl anderthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der

Höhe eintreugen, und solches wird der Zusatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter gesetzt ist, heisset man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zusatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeiniglich drey auf eine Claffter gehen, dreymahl zugesetzet, und dreymahl untergeleget werden muß, so ist am besten und schicklichsten, man lasse die geschlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter setzen. Es hat auch ein Haus- oder Land-Wirt, der ein Stücke Holtz hat, und Scheite schlagen läßt, sowohl als ein Förster oder anderer Forst-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holtz nach diesem Maaß an sich kaufft, hauptsächlich dahin zu sehen, daß die Scheite in denen Clafftern nicht auf die Schärffen, und also hohl und vortheilhafftig, sondern fein in einander geschlichtet geleget werden, daß auch die Clafftern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denenselben offtmals gantze Viertel Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebst diesen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maaß der Länge nach horizontal, und Wagrecht, der Höhe nach aber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in schrägen Stand, oder ohne rechten Winckel genommen werden darff, weil sonst entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche schieff und also Berg an, oder Berg ab in eine Claffter gesetzet worden, so hat sich derjenige, welcher solche käuflich oder nur auf Berechnung annehmen soll, wohl vorzusehen, daß er das Claffter-Maaß an solchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er solcher Gestalt an ieder Claffter leichte sechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn sechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II fig. 3. Allhier sind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine iede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g c, so fehlet demnach in diesem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in dergleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maaß Winkelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelst eines Winckel-Eisens, so oben bey b an die Claffter angeschlagen wird, am leichtesten geschehen kan) da man denn gar leicht absehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erstrecket werden müsse: Und eben also verhält es sich, wenn die Claffter auf einem ebenen Wagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, sondern geschoben aufgestellet ist, da alsdenn auch so viel an der Höhe fehlet, und um so viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen, wenn man die Linie a b gelten läst, als stehe sie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter verstehet man die Beschaffenheit eines Landes oder gewissen Districts, in Ansehen der Lufft und derselben Eigenschafften, welche hernach ihre Wirckung hat in den Wachsthum aller daselbst befindlichen sowohl lebendigen als leblosen Geschöpffe.

Coccel-Körner, siehe **Kockels-Körner**.

Cofent, Covent, Kofent, Affter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, ist ein geringes Geträncke vors Gesinde und arme Leute, welches folgender Gestalt gemacht wird: Wann das Bier geschöpfft worden, und nun vollends in dem Kessel gahr sieden soll, so wird frisches Wasser auf die im Mösch-Bottich befindliche Traben oder Träber geschöpffet, und wenn es eine Zeitlang darauf gestanden, auch die Träber wol umgerühret worden, folglich die noch darinnen übergebliebene Krafft sich in das Wasser gezogen, dasselbe darüber ab- und in den Würtz-Trog lauffen gelassen: Und dieses ist sodenn der Cofent, welchen die Leute sogleich aus dem Würtz-Trog weg zu fassen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Wasser aufgegossen, so giebt es desto bessern Cofent, wo aber ein starcker Guß erfolget, so wird der Cofent alsdenn desto geringer. Einiger Orten läßt man das Cofent-Wasser so lange auf den Träbern stehen, bis das gute Bier gahr gesotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden ist, alsdenn ziehet man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn, samt dem Hopffen, womit das gute Bier vorhero gehöpfft worden, an stat des guten Bieres in den Kessel, und läßt ihn drey oder vier Stunden sieden. Etliche höpffen den Cofent, neben dem erstgemeldten Hopffen, mit einem besondern frischen Hopffen, damit er stärcker und desto weniger sauer werde. Wie nun solcher Cofent um ein merckliches gesünder und wohlgeschmackter wird, also hat hingegen der erst beschriebene weder eine nährende noch wärmende Krafft, mithin keine andere Eigenschafft als zu kühlen und den Durst zu löschen. Wer den Cofent noch besser haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zusammen und lasse es also mit einander abgähren, so wird man einen guten und gesunden Tranck haben. Der so genannte Kleyen-Cofent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heissen, wird also zubereitet: Man siedet Kleyen im Wasser, und seihet das Wasser durch: Wenn es kalt worden ist, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, so wird ein heller Tranck vors Gesinde daraus; Er ist lieblich zu trincken, kühlet und löschet den Durst wohl, er ist derowegen im Sommer und denen Febricitanten sehr angenehm, giebt aber eine schlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet aber

aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben fein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmertzhafftesten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seite verspüret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgirendem, bald mit gar verstopfftem Leib vergesellschafftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Tücher oder Wärm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheinischen Brantewein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem eintzigen Bissen Brot zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des Armen Landmanns Artzt.

Collation, wird genennet, da man ausser einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschafft bey dem Trunck sich ergötzet, und darneben einige Speisen auftragen lässet, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloquint ist ein ausländisches Gewächse, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häufig von sich selbsten wächset, und daher in grosser Menge an andere Orte verführet wird. Die Blätter sind gantz rauh, grün und rings umher zerschnitten, wie die Citrullen-Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Rancken sind lang, und kriechen auf der Erde her, wie die Gurcken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstlich grün und nachgehends gelbfleckicht, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig locker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt und eines bittern Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbs. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr späte im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, jedoch muß, weil sie aus einem bittern schleimigten und hartzigten Wesen bestehen, und eines der allerstärcksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Säen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüsseln, darinnen die Dütschen angerichtet werden.

Commode, hieß vor diesem ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Fontangen und Aufsätze zu stecken und zu befestigen pflegte. Jetzo nennet man aber auch einen mit Schubekasten zu Wäsche und Kleidern versehenen niedrigen Tisch-Schranck so.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einmachen bestimmte kochen lässet, gesotten, mit klein geschnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel so viel Aepffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Griebs heraus, hierauf setzt man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, welches zusammen sieden muß, leget darnach die Aepffel darein, und läst sie darinne, aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestossenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkaltet, geniessen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfärbigen Zeug, der einen starcken gedreheten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch **Polemit**; Die gantz schmahlen hergegen heisset man **Qvinetten**.

Condimenta, heisset man die Gewürtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speise schmackhafft gemacht werden kan. Man theilet sie insgemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte sind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Nahmen haben mögen: Diesen folgen die Tuncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beyzufügen diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, so man in den grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürtzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Jngwer, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muscaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten sind, theils Wurtzeln, als Jngber, Zwiebeln rc. theils Rinden, als Zimmet rc. theils Blätter, als Lorbeer rc. theils Blumen, als Saffran, Muscaten, Capern rc. theils Früchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen rc. theils Säffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. s. f.

Condiren, siehe **Einmachen**.

Confect, darunter wird in einem weitläufftigen Verstande genommen, der gantze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Bäumen als Kräutern, nicht weniger alle Säffte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verstehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln rc. bereiteten **Marzipan**. Die trockene condirte Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pomerantzen, u. s. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. s. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit lau-

teren Zucker überzogen und minderfein sind, oder sie sind schlecht und erst mit Stärck=Mehl und sodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candirte Sachen, als Citronen=Berge, Pomerantzen=Cräntze, Cronen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein jeder Conditor fast unzählige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen, oder eine gantze Taffel aufzuputzen. siehe Auffsatz.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermenget, und mit selbigem auf eine besondere Art eingemachet, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten=Früchte gebraucht, daher unter eines jeden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwehnet wird: Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorhero klein geschnitten, gestossen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderst alles, was bey Zubereitung der Conserven gebrauchet wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernechst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte giesse, bilde und zubereite: Wie sich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u.s.f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra-Alleen, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Parteyen sich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, so daß einer dem anderen etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen sind alle Kauff= Mieth= Pacht= Tausch= Zins= Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich=Wort: Ein Wort ein Mann; oder schrifftlich aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem jeden Theil, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkänntniß von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, jedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schrifftlicher einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts=Gelehrten Vorschrifft darzu dienen lasse. Siehe auch Strycks tr. de cautelis circ. Contractus, welcher auch teutsch heraus.

Contra=Laufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über seynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra=Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober=Kleid oder Uiberwurff des Frauen=Zimmers aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischet, und auf unterschiedene Art in der Medicin sowohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur=Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gebeitzten Knochen dergestalt sauber nachgemachet werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt=gefärbtem Glas verfertigte Küglein oder Perlen ebenfalls diesen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu diesem, bald zu jenem Auspútz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten die in den entlegenen Barbarischen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbarere vertauschet.

Corallen=Baum, ist ein Bäumlein, so bey uns in Lust= und Blumen=Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne eintzige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreiffen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn solches auch nicht geschiehet, muß man sie abstreiffen, damit die neuen desto besser wachsen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den gantzen Sommer durch; Sie bestehet aus fünff weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Zöpflein; nach solcher kommt eine Corallenfarbige runde und rothgläntzende Frucht, in der Grösse einer grossen Erbsen; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein: welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieses Gewächse liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommet, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, so muß man alle Jahr

Saa

aamen einlegen, damit man stets jungen ...wachs hat.

Coriander, ist ein Kraut, welches einen ...amen gleiches Nahmens träget, und einen ...innen, runden, längenden mit vielen Zwei... en versehenen Stengel, auf eine Elle bis an... ...thalb Ellen hoch treibet. Seine untersten ...ätter kommen den Anis- oder Petersilien, die ...ern aber, welche kleiner, denen Camillen- ...er Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blü... ...en sind weiß, klein, und stehen in Kronen ...ammen, wie die Petersilien-Blüthe; Der ...amen oder die Körner aber werden rund, ..., und gestreifft, welche letztere, wenn sie ...ff und getrocknet, einen angenehmen Ge... ... und lieblichen Geschmack haben, obgleich ...en die übrigen Theile der Pflantze fast wie ...zerdrückte Wantze stincken. Wird also der ...ame nur alleine, so wohl zu Artzneyen, als ... vielfältig mit ins Brot gebacken, oder, ... die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil ...er eine giftige Schädlichkeit mit sich füh... ...soll, so muß man ihn in einem irdenen Ge... ...rr mit gutem scharffen Wein-Eßig übergies... ... und darinnen vier und zwantzig Stunden ...en, nachgehends aber den Eßig davon ab... ...ssen, und die Körner oder den Saamen wie... ...trocken werden lassen, da man ihn denn ... Bedencken gebrauchen kan. Er wird im ...ling im zunehmenden Monden auf einen ...ten, mürben und guten Boden gesäet, und ... bey dürrem Wetter begossen werden. ...dem er im Julio und Augusto geblühet, ...d bald darauf reiff worden, wird er abge... ...mmen, und was man zum Saamen zu be... ...ten willens ist, an einem lustigen temperir... ...n Orte verwahret, indem er alle Jahre ... gesäet werden muß, der übrige aber ob... ...ater massen eingebeitzet und verbessert.

Corinthen, werden die kleinen Rosinen ...nnet, die anfangs um Corintho gewach... ...n, von den Türcken aber nicht geachtet wor... ...n, bis sie die Christen glücklich anderwerts ...erpflantzet; da denn jährlich ein grosser ...andel von ihnen damit gemacht, und vie... ...s Einkommen dadurch zu wege gebracht ...rden. Siehe Rosinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Herlaken-Baum, welscher Kirsch-Baum, Thierlein- oder Zieserleins-Baum ...nnet wird, ist ein ziemlich hoher, und ... viele Aeste sich ausbreitender Baum, des... ... Blätter länglicht sind, und den Blättern ... schwartzen Schißbeer-Holtzes gleich sehen, ...lche, wenn sie noch jung und zwar bald, ...ndem sie ausgeschlagen, abgepflücket und ... Schatten getrocknet worden, einen ange... ...hmen, und den so genannten Kayser-Thee, ...n Lieblichkeit und Tugenden weit übertref... ...nden Thee geben sollen. Von dem wilden ...rnel-Baum, siehe Rhein-Weide. Die ...inde dieses Baumes ist schwartz-grau, mit etwas röthlichen untermengt, das Holtz weiß, fest, dicht und harte, dahero es auch meistentheils zu Kamm-Rad-Zähnen in Müh... ...en, Art-Helmen, Hammer-Stielen rc. ge-braucht wird; Seine Blüthen, welche in grosser Anzahl hervor kommen, und an sehr kurtzen Stielen hängen, bestehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirschen, Herlsken, Thierlein, welsche Kirschen oder Ziserlein genennet werden, sind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn sie im Augusto oder September reiff worden, recht hoch- und Blut-roth, und eines säuerlichen und süssen Geschmacks, wohlriechend und häuffig an einem Stiel befindlich. Der in dieser Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in sich verschlossen. Die reiffen Früchte können so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da sie denn so schön, als rechte Oliven schmecken, also, daß man sie, wenn sie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veronischen Oliven am Geschmack und Farbe unterscheiden kan. Obschon dieser Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, so pfleget man ihn doch auch, um seines annehmlichen Frucht-Geschmacks willen, in Gärten, und zwar am besten durch Pflantzung der Kerne, oder Versetzung der von der Wurtzel aussprossenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben seyn, nur nehme man sich in acht, daß man ihm nicht mit Bienen-Stöcken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn sie von dessen Blüthe kosten, den Bauch-Fluß bekommen und daran sterben. Dieser Baum läßt sich auch sowohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Prospect, massen sein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, ist ein nicht allzuhoch gesteckter Nachtzeug, wie sich dessen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, siehe Krähen-Fuß.

Corset, suche Courset.

Cossat, Kotsasse, Kötner, kommt von denen alten *Casatis Servis* her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein blosses Haus besitzet, man nennet diese letztern auch Häusler, wo sie aber etwas Feld-Bau haben, werden sie Hintersassen genennet. Ihre Dienste, so sie ihrer Herrschafft leisten, geschehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero sie auch Hand-Fröhner heissen.

Coteletten, sind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern rc. welche iede besonders abgeschnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geschabet, fein breit und dünne geklopffet, erstlich mit Saltz,

Saltz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Petersilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter übergossen, also aufgetragen werden. Diese also zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können solche auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken gebrauchet werden, nemlich Kumpst-Kraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben 2c. damit zu belegen. Sie müssen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben, worzu insonderheit die Ripplein von Lämmern oder jungen Ziegen, weil sie durchs Zurichten recht subtil werden, am besten taugen. Man pfleget sie auch mit Capern- und andern Sossen (Saucen) oder auch farciret, oder angeschlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, ist ein von Baumwollenem Garn verfertigtes Ost-Indisch leichtes Gewebe, dessen man sich beyderley Geschlechts, zu Wäsche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er ist nicht nur von unterschiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch schmal und breit; sondern man hat denselben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüßige Gebrauch dieser Zeuge thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man schon in Teutschland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, so behält doch der Ost-Indianische allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerey und Druckerey recht gelernet, indem uns die Vortheile fehlen, vornemlich die rechte beständige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verstorbene König in Preussen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in seinem gantzen Lande die Einfuhre und den Gebrauch des Catuns bey Strafe des Prangers, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinewand- und Woll-Manufacturen desto besser ins Aufnehmen kommen solten.

Covent, siehe **Cofent**.

Coulis, heisset ein gantz zerkochtes und durchgeschlagenes oder durchgedrucktes Essen, oder der durchgeseihete Safft von Kalb-Fleisch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächsen, Fischen 2c. und etlichem Gewürtze, welche man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, sondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber fein solches Coulis folgender Gestalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleisch, Hüner, Tauben 2c. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, giesset rein Wasser darauf, setzet es zum Feuer, saltzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet selbe, nebst Citronen, Muscaten-Blüthen und dergleichen hinein, und lässet alles dieses gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein starck unter einander, und streichets hernach durch ein Haar-Tuch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Oesterreich heisset man dergleichen Coulis ein Gestossenes oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: Denn sie nehmen nur Kalb-Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten-Blüthen, stossen und thun es in ein Töpffgen, giessen Brühe darauf und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darff nur ein solcher Zusatz dazu genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Austern, Muscheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten.

Courset, Corset, Caschet, Cossäcklein und Camisol, wird ein kleines leichtes und sehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, dessen sich das Frauen-Volck ohne Unterscheid bedienet, und bald im Hause, bald über die Gassen darinnen gehet. Es wird aus seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schösse und wird damit an den Ermeln und dessen Ausstaffirung fast täglich variiret.

Cours-Hunde, siehe **Pürsch-Hunde**.

Crammets-Vogel, siehe **Krammets-Vogel**.

Crammets- oder Crannewets-Beere, siehe **Wachholder-Beere**.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, so gemeiniglich in einer gewissen Erhöhung über dieser und jener Sache angemachet wird; Also bekommet auch diesen Nahmen der rund um das obere Theil eines Bettes oder eines Fensters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder schlecht von weissen, wie auch bunten, seidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen frisiret ist. Es heisset auch eine Kopff-Zierath der unverheyratheten Jungfern so. Daher einer geschwächten oder Wittib das Recht einen Crantz zu tragen nicht gestattet wird.

Credentzen, war vor diesem mehr als zu ietzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürstlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas seiner hohen Herrschafft auf einem silbernen Teller präsentirete, ein wenig davon auf den Teller gosse, und solches ausschlurffte, sondern es nahm auch der Vorschneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, spiessete es an die Gabel, druckte es an die warme Speise, und aß dieses. Beydes geschahe in der Absicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Personen, in der Speise oder dem Truncke ein schädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tisch, Schenck-Tisch, wird dasjenige zierliche Thresor, Repositorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey ansehnlichen Banqveten und Gastereyen theils zur Parade, theils zum Gebrauch grosse silberne Baßins, Fontainen, Gieß-Kannen

en, Lavors, Pocale und mancherley kostbare Trinck-Geschirre ausgesetzet werden. Oder man rangiret an deren Stelle Orgelweise die feinsten geschnittenen Wein- und Bier-Gläser, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenck-Tisch zugeschlossen werden kan, öffters zugleich einen Tisch abgeben, indem sie sich herunterwerts aufschlagen lässet.

Creme, oder wie es die deutschen Köche nennen, eine gesultzte Milch, oder noch auf die gemeinste Art, ein Mus, ist ein Essen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Pistacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgestellet wird. Eine Art von den besten Cremen ist folgende: Man setzet ein Nössel guten Wein zum Feuer, und lässet ihn sieden: Schläget inzwischen in ein ander Töpffgen funffzehen Eyer-Dottern, davon aber das Weisse aufs reineste muß weggethan werden; giesset einen Eß-Löffel voll Wein daran, und drucket von einer Citrone den Safft hinein, qvirlts wohl durch einander, schüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker daran, giesset den siedenden Wein an die Eyer-Dottern und qvirlts beständig, sonst rinnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohl-Feuer, und rühret es immer; wenn es anfängt dicke zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, und lässet etliche Tropffen kalten Wein drein fallen. Endlich lässet man den Creme durch einen Seiher oder Durchschlag auf dasjenige Geschirr lauffen, darauf er soll angerichtet werden; wirfft er etwa Bläslein, so streichet man sie mit einem Messer oder andern Spänlein herunter, und lässet ihn kalt werden, da man ihn denn beym Anrichten mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern garniren und auszieren kan. Mit Milch und Mandeln wird ein Creme folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, und schüttet sie in eine Casserole, giesset Wasser darauf, und lässet sie einen Sod thun: Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, stösset sie darnach in einem Mörsel gantz klein, in währendem Stossen aber wird Milch daran getröpffelt; inzwischen setzt man auch in einem Topff ein Nössel Milch ans Feuer, und wenn solche siedet, so qvirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von zehen Eyern das Weisse, thuts in einen Topff, und qvirlt es recht klar, schüttet ein Viertel-Pfund Zucker, und ein wenig Rosen-Wasser darzu, ziehet das Eyer-Weiß mit der gesottenen Milch ab, setzet es an ein Kohl-Feuer, und rühret es so lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich streichet man es durch ein Haar-Tuch, oder lässet es durch einen Durchschlag lauffen, und garniret es nach Belieben.

Crepon, ist ein Englisches halbseidenes oder auch gantz wollenes Gewebe, so ein- oder auch mehr farbig ist, theils glatt, theils gestreifft, und ausser diesen von verschiedener Sorte und Güte.

Cretischer Diptam, siehe **Diptam**.

Cretische Salbey, siehe **Salbey**.

Cretische Tymseide, ist eine Art von Filtz-Kraut, so auf dem Tymian zu liegen und zu wachsen pfleget, bestehet aus dünnen braunen und haarichten Zäserlein, die sehr würtzhafftig riechen. Ist zum Purgiren und das Haupt zu stärcken dienlich.

Creutz oder **Creutzgen**, ist eine bekannte Art eines Angehenckes des Frauenzimmers, welches in der Form eines Creutzes, aus unterschiedener Materie, gar zierlich gearbeitet ist.

Creutz, heisset man auch den in der Mitte Creutzweis über einander gehenden Rahm an einem Fenster, darinnen die Flügel hangen und daran anschlagen, von dessen Beschaffenheit siehe **Fenster-Rahm**. Es soll dieser in die Oeffnungen an ieder Seiten drey mahl befestiget werden, daß er sich nicht werffe, woraus allerley Nachtheil erwachsen kan. In steinernen Gebäuden, da die Oeffnungen mit Werck-Stücken ausgesetzet sind und man das Creutz darein befestiget, pfleget man auch daher diese steinerne Einfassungen einen **Creutz-Stock** zu nennen.

Creutz, heißt an einem Pferde das äusserste Theil von dem Rücken, welches gleich über den Lenden des Pferdes ist. Dasselbe soll mit der Brust eine gleiche schöne Ubereinstimmung haben: Denn wenn die Brust starck, das Creutz aber schwach ist, so bedeutet es, daß ein Pferd vornen viel, zurück aber wenig Krafft hat, und also auch im Gegentheil, wenn das Creutz starck, die Brust aber schwach wäre. Es soll also das Creutz rund, breit und starck, durchaus aber nicht abgeschliffen oder spitzärschig seyn, und das aus obangezogenen Ursachen. Wenn sich ein Pferd im Creutz wehe gethan, so kan man solches aus folgenden Zeichen und Umständen erkennen: Erstlich, wenn es aus dem Stalle gezogen wird, so gehet es mit den Hinter-Füssen, als wenn es auf den Zehen gehen wolte, und gehet mit dem Creutze gar steiff, hernach beugt es sich auch sehr, wenn man es aufs Creutz drucket. Solchem Unfall abzuhelffen, nimm erstlich Schwartz-Wurtz, so auch Beinwelle oder Wallwurtz genennet wird, Lein-Saamen, Eibisch-Wurtzel, Hans-Wurtz, Foenum Græcum, iedes ein Pfund, dieses wird alles zusammen gestossen, ein Pfund Terpentin darzu gethan, und in Wein gekocht, folglich dem Pferde oben über das Creutz geschlagen, und mit einem Tuch fest angebunden, drey Tage lang darauf liegen gelassen, und dem Pferde alle Tage ein Löffel voll davon unter das Futter gegeben, solches macht erstlich die Gelencke wieder frisch; Darnach nimmt man Odermennige, Nachtschatten, Osterlucey, Beyfuß, Schell-Kraut, Eisen-Kraut, iedes eine Hand voll, thut alles in einen Topff, giesset zwo Meß-Kannen Bier darauf, und lässet es wohl kochen; Damit werden dem Pferde die Schranck-Adern nach der Länge her-

herunter wohl gebähet, und das Roß alle Tage zwey Stunden herum geführet, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt ist, so muß man solchen oben auf dem Creutz aufmachen, und Petroleum, oder Stein-Oel und Wachholder-Oel darein giessen, bis es wieder von ihm selber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knospen-Oel, Lohr- oder Lorbeer-Oel, Althee, Kamm-Fett, und Hunds-Fett, jedes ein Pfund, und schmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, so wird es bald wieder zu rechte kommen.

Creutz im Hirschen, siehe Hirsch-Creutz.

Creutz-Baum, suche Loch-Baum.

Creutz-Blumen, siehe Knaben-Kraut, welches eben so genennet wird.

Creutz-Beere, oder Wegedorn, sind schwartze weiche Beere, welche mit einem schwartz-grünen Safft und etlichen zusammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet sind, und nicht nur in der Artzney-Kunst wider vielerley Kranckheit, sondern auch von denen Färbern zum Färben gebraucht werden: Denn wenn sie recht und wohl reiff, und man kocht sie in Wasser, worinnen vorhero Alaun aufgelöset worden, so bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Rinds-Blasen gefüllet, und also verkaufft wird. Diese Farbe wird insgemein Safft-grün genennet, aber von Gewinn-süchtigen Leuten gar offt verfälscht. Wenn aber obiger Proceß mit diesen Beeren vorgenommen wird, ehe sie reiff werden, so bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Busch, darauf sie wachsen, wird der

Creutz-Dorn genannt, welcher ein gelblichtes Holtz, und mit spitzigen Dornen besetzte Aeste und Zweige hat. Seine Blätter sind kleiner, als das Schwartz-Dorn-Laub, grün und am Rande herum so subtil gekerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine Blüthen sind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Creutz-Beere entstehen. Er wächset in Wäldern unter anderm Busch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen seyn, und Creutzweise über einander lauffen. So werden auch Creutz-Flügel genannt, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht quer über einander lauffen.

Creutz-Gewölbe, ist in der Bau-Kunst ein Gewölbe, welches oben Schwibbögen hat, so Creutz-weise durch einander gehen. Siehe Mathemat. Lexicon.

Creutz-Kraut, oder Creutz-Wurtzel, ist zweyerley Geschlechtes, das gemeine Creutz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Zasern behangte Wurtzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmäler und kürtzer, und ist ein iedes Blätlein Creutzweis zerschnitte[n] dahero es auch den Nahmen bekommen. D[ie] Stengel sind rund, hohl, braunroth, safft[ig] und nicht über Spannen hoch, mit klein[en] zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gi[pf]feln der Stengel wachsen gelbknöpfigte Bl[u]men, welche sehr bald zu grauem haaricht[en] Saamen werden, der von der Lufft aus ei[n]ander gewehet wird, und davon flieget.

Das grosse Creutz-Kraut, ist mit seine[n] Stengel, schartigten und zerkerbten Blä[t]tern, gelben knöpffigten Blumen, und wo[l]lichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es grösser und höher ist, au[ch] Aschen farbene und breitere Blätter hat. D[as] erste Geschlecht wird in den Kohl- und Krau[t-] Gärten, auch bey denen Zäunen und Maure[n] fast aller Orten gefunden, das andere ab[er] ist seltsamer; Doch haben sie einerley Kraf[t] und wird von beyden allein das Kraut g[e]braucht, weil die Wurtzel zu nichts taugli[ch] ist. Die zarten Blätter können den gantze[n] Winter über, dergleichen auch im Frühlin[g] vor sich selbst allein, oder auch bisweilen m[it] andern Kräutern zu einem Salat, mit E[s]sig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, g[e]braucht werden, welche Speise nicht nur Lu[st] zum Essen macht, und die Würme tödte[t,] sondern auch denen Gelbsüchtigen sehr dien[]lich ist. Das Kraut nebst Epheu-Blätter[n] klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, un[d] solche durch ein Tuch gedrückt, giebt ein[e] trefliche grüne Brand-Salbe ab, welche nich[t] nur den Brand von dem mit Feuer oder feu[]rigen Dingen versehrten Orte gleich auszi[e]het, sondern auch geschwind heilet. Der au[s] dem Kraut (welches in einem steinernen Mör[]ser gestossen werden muß) gepreßte und durc[h] Fließ- oder Lösch-Papier geläuterte Saff[t] alle Morgen und Abend auf vier bis sech[s] Loth in einer warmen Brühe eingenommen vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Ve[r]stopffung des Gekröses und der Leber, tödt[et] die Würme, reiniget das Geblüte, und he[i]let den Scharbock. Aus diesem Safft koch[t] man mit Zucker auch einen Syrup, welch[er] in dem Blut-Auswerffen, Rothen-Ruhr, vi[e]len Nasenbluten und andern Blut-Flüsse[n] sehr dienlich ist.

Creutz-Nath, wird diejenige besonde[re] Art zu nehen genennet, da man öffters gan[t]ze Figuren, und Bilder, insgemein ab[er] Buchstaben und Ziffern in die Wäsche od[er] in ein anderes Tuch, durch lauter Creut[z-] Stiche zu nehen pfleget, welche über de[n] Faden gezählet Creutz-weise zusammen ge[zo]gen, und also an einander gesetzet werden, da[ß] sie die begehrte Figur vorstellen.

Creutz-Salbey, siehe Salbey.

Creutz-Tritt, ist eines von denen vornehm[]sten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte v[or] dem Thiere macht, indem er mit dem Hin[]ter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsa[m] den vordern Tritt spaltet, und dieses g[e]schieht, wenn der Hirsch durch den Zwa[ng]

D

die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritt zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie vornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, siehe Grienitz.

Creutz-Wurtzel, siehe Creutz-Kraut.

Crocodil, ist ein in Egypten sonderlich bekanntes Thier, so im Nil befindlich, doch aber auch ans Land kommt. Es ist ein verwogenes und grimmiges, 18 Fuß langes, mit 4 Füssen, krummen Klauen, einer schuppichten und schußfreyen Haut versehenes und fast so dickes Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachsen, und hat einen weiten Rachen, der unten unbeweglich und sonst mit schwartzen grossen Zähnen versehen ist. Es hält sich sonderlich im Schilff-Rohr auf, und kan, iedoch nur in gerader Linie, ohnerachtet seiner Grösse sehr geschwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget seine Eyer im Sand, wo selbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieses Thieres gefunden, und ist ein Mittel wider das Quartan-Fieber.

Crocus, ist eine Blume. Man hat weissen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, gesprengeten, einfachen. Wächset gerne in der Sonne, wird im September verpflanzet, blühet im Mertz, ja offt im Febr. schon. Dienet aber nur zur Zierrath. Heißt auch Carthamus.

Crocus, wird auch der Saffran genennet, davon siehe diesen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künstlich bereitetes Kalck-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, it. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, siehe *Curcume*.

Crone, wird der zunächst über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone, oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fusse, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dilleu sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, grossen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, siehe Kamm-Rad.

Cron-Rasch, ist ein wollener Holländischer Zeug, der an Güte der Sarge gleich kommet, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Untersuttern, und hat man gepresten und ungepresten.

Crysolith, oder Chrysolith oder Gold-Stein, ist ein goldfärbiger sehr harter und hell glänzender Edelgestein, wenn er der rechte ist. Es sind aber noch geringere, als Chry Electrum und Melichrysis. Ist auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Crystall, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Saffte erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als dem Saamen des Steinwerdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Jßland gefunden. Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deshalben zuweilen dasselbe damit zu bestreichen. Man hat vielerley Arten desselben, davon das Natur-Lexicon nachzusehen. Er hat eine kühlende und zusammenziehende Krafft, wie er denn eben durch eine zusammenziehende und gelieferende Krafft, so die Chymici Geist nennen, des Stein-Wassers als des vehiculi dieses Geistes und also seines Saamens, zu entstehen scheinet. Allein man macht auch diesen Stein auf verschiedene Weise aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich ist. Indessen ist doch solches das Crystall-Glas, woraus die Crystallenen Spiegel verfertiget werden.

Crystalli, und Crystallisiren, sind Producta und Geschäffte der Chymie, welche sonderlich bey denen Saltzen und Metallen vorkommen, wenn man sie in Crystallen anschiessen lässet. Z. E. Crystalli æris, Grünspan-Blumen oder Crystallen, Crystalli Junonis, d. i. Crystallisirtes Silber, Crystalli Tartari, Weinstein-Crystallen 2c.

Crystallinische Feuchtigkeit der Augen, ist diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menschen und Thiere, welche durchsichtig wie Crystall und zwischen der wässerigen und gläsernen Feuchtigkeit lieget, zum Sehen aber höchst nöthig ist.

Crystall, oder Crystall-Spiegel, ist ein Werckzeug der Betrügerey, des Aberglaubens und der Bosheit derer Zauberer oder doch abergläubischer Leute, die das gemeine Volck kluge und weise Frauen nennet, das gottesvergessene und ungläubige Volck aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in solche Crystallen-Spiegel oder Gläser zu gucken angeführet wird, wo sie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die List- und der Betrug samt dem die Sinnen und Phantasie solcher Leute bezaubernden Aberglauben oder eine besondere Beyhülffe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demselben,

ben, alles ausmache; ob das letzte möglich oder nicht sey? denn davon zu handeln ist hier nicht der Ort. Allein ein Haus-Wirt hat sich vor solchen Wercken des Unglaubens als ein Christ zu hüten und überdieß zu wissen, daß solche Crystallen-Guckerey in denen Gesetzen bey harter Strafe verboten sey.

Cubeben, sind kleine, runde und dürre Körner, gleich dem schwartzen Pfeffer, doch öffters etwas grösser, und nicht so schwartz, sondern Aschen-Farbe auswendig mit einer runtzlichten Schale und kleinem Stiele versehen, inwendig aber etwas hohl und einen kleinen runden Kern in sich haltende, welcher auswendig schwartz und von innen weiß, auch dabey eines angenehmen Geruchs, und scharffen Aromatischen Geschmacks ist. Sie werden aus Java und andern Ost-Indischen Inseln zu uns gebracht, den dasigen Einwohnern aber giebt man Schuld, als ob sie diese Frucht, ehe sie solche an andere Orte verschicken, vorhero kochten, damit man sie anderswo nicht möge nachbauen und pflantzen können. An den Kräfften sind sie etwas temperirter, als der Pfeffer, erwärmen den Magen, vertreiben den Schwindel, verhüten den Schlag, stärcken die Nerven und das Gedächtniß, wie sie denn insonderheit dem Haupte sehr verträglich. Sie machen auch, in dem Mund gekäuet, einen guten Athem, weswegen man sie nicht allein also rohe käuen, sondern sich auch des Confects davon oder der überzogenen Cubeben bedienen kan.

Cucumern, siehe Gurcken.

Curcumä, Curcumey, ist ein Ost-Indianisches Gewächse, dessen Wurtzel kleiner und dünner als der Ingber, die Blätter aber diesen gantz gleich; Es färbet diese Wurtzel schön gelb, wie denn die Indianer solche stat des Saffrans gebrauchen. Heißt auch Crocus Indicus.

Cypressen-Baum, gehöret mit unter die stets-grünende Bäume, dahero man ihn so wohl deswegen, als um seines geraden Wuchses willen gerne zur Zierde in denen Gärten hält. Er ist zweyerley Geschlechts, nemlich das Cypressen-Männlein, und das Cypressen-Weiblein, wovon das erstere Früchte oder Zapfen träget, das andere aber nicht, so hat auch das Weiblein kleinere Blätter als jenes. Beyde kan man mit Fleiß dazu bringen, daß sie schön zugespitzt und Pyramiden-förmig in die Höhe wachsen. Doch werden sie bey uns nicht so hoch, wie in Candia und andern Mittägigen Ländern, allwo sie zum Bauen und Brennen gebrauchet werden. Das Holtz davon ist etwas gelblicht, dichte und von einem Geruch, wie Sandel-Holtz, faulet nicht, reisset auch nicht leichtlich auf, und hat noch diese besondere Art an sich, daß es von keinen Würmern angegriffen wird, weil es gar bitter ist; so man auch etwas von dergleichen Holtz zu solchen Sachen leget, welche den Schaben und Würmern unterworfen sind, so sollen dieselben davon befreyet und unangegriffen bleiben. Die Zapffen, welche der Frucht oder den Zapffen des Lerchen-Baums gleich kommen, nur daß sie schöner, härter und mehr geschlossen, auch etwas bitterer sind, als diese, haben, wenn sie geöffnet werden, einen kleinen platten und irregulairen braunen Saamen, in ziemlicher Menge bey sich, welcher im Frühling und Herbst abgenommen wird, und dessen Güte daraus erscheinet, wenn er schwer und vollkommen ist. Der beste Saamen, welcher zu Fortpflantzung dieses Baumes am beqvemsten ist, wird aus Italien frisch gebracht, und erstlich im April, wenn die gröste Kälte vorbey, über Nacht in süsse Milch geleget und geweichet, hernach aber in leichten und luckern Sand gesäet, weil er im festen Erdreich ungerne oder gar nicht aufgehet, oder doch nicht fortkommet. Man muß aber die Erde, wo man ihn hinsäen will, erstlich eben machen, alsdenn den Saamen darauf streuen, und wieder mit leichter Erde zwey qver Finger hoch bedecken; der Dünger in derselben soll auch schon verzehret, und in Erde verwandelt seyn: Denn der neue Mist ist dem Saamen, wegen seiner Hitze schädlich, und verursachet offt, daß er verfaulet. Bis er aufgegangen, soll man ihn allezeit über den andern oder dritten Tag nach der Sonnen Untergang begiessen; alsdenn braucht er solches weiter nicht, es sey denn bey gar dürrem Wetter. Wenn man will, daß er soll in die Höhe wachsen, so muß man die untersten Aestlein mit denen Nägeln berühren, weil sie solches durchaus nicht vertragen können. Weil auch dieser Baum aus einem hitzigen Land entsprossen, so kan er die Rauhigkeit der Lufft und strenge Winter-Kälte gar nicht vertragen, daher man ihn denn meistens hier zu Lande nicht sowohl in das bloße Garten-Erdreich, als vielmehr in große irdene Töpffe, höltzerne Kisten oder Kübel setzet, und mit denen Feigen-Granaten- und andern dergleichen weichen Bäumen bey herein brechendem Herbst in das Gewächs-Haus, oder ein anderes warmes, doch lufftiges Gemach bringet, und daselbst für dem Frost und Verderben bewahret. Der Rauch von seinem Holtz ist gut zu Infections-Zeiten. Die Blätter dieses Baums gepülvert, und mit ein wenig Myrrhen in süssem Wein getruncken, dienen wider die Verstopffung des Harns; die pulverisirten Nüsse mit Wein genommen wider das Blutauswerffen, rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse, sind auch wider die Engigkeit der Brust, Keichen und Husten mit Nutzen zu gebrauchen.

Dach; ist der oberste Theil eines Gebäudes, womit dasselbe bedecket, und vor allem Ungewitter bewahret wird. Dieses bestehet nun so wohl in der Bedeckung als auch in der Unterstützung, welche die erste tragen helffen muß, und enthält das allergemeinste Dach nachstehendes Zimmerwerck in sich, als die Balcken, so das Dach tragen und befestigen; die Sparren, so es formiren; die Latten oder Breter, worauf die Deckung selbst lieget. Ein mehrers hievon siehe Dach-Stuhl. Es sind zweyerley Arten der Dächer gebräuchlich, nemlich die Altanen und abschüssige Dächer. Die Altanen haben oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balcken, so, daß man gemächlich darauf

uf herum gehen kan, und werden dahero uch allezeit mit einem Geländer oder einer Brust-Lehne umzogen. Weil aber solche Altanen-Dächer mehrentheils mit schweren bleyernen, oder gar steinernen Platten beleget werden, wo man sie nicht mit Kupffer deckt, folglich auch starcke Mauern, die sie tragen müssen, erfordern, und dahero allenfalls ur an wenigen kostbaren und prächtigen Gebäuden gebrauchet werden, da sie aufs dauhafftigste zu verwahren, ausserdem sie mehrentheils schädlich seynd; so ist dieses Orts davon nichts weiter zu erinnern nöthig. Die abschüßige Dächer haben eine sichtbare Abdachung, es mögen nun gleich einhängige, zweyhängige oder Zelt-Dächer seyn. **Einhängige oder Pult-Dächer** sind, welche gleich einem Pult einen Hang auf eine Seite haben; worzu zu rechnen die sogenannte Wetter-Dächer, welche man insgemein von Bretern an die Wand über die Oeffnungen, und sonderlich über die Thüren der Gewölbe anhänget, daß die hefftigen Schlag-Regen und stürmische Witterungen in etwas dadurch abgehalten werden. **Zweyhängige oder Sattel-Dächer** werden genennet, welche auf zwey Seiten abhangen, und folglich den Regen beyderseits abtragen. **Zelt-Dächer, Pavillons,** inaleichen **Walm-Dächer** heissen die, welche wie ein Zelt-Himmel auf allen vier Seiten abschüßig sind. Zu diesen können annoch gezählet werden die **Kuppel-Dächer**, so nach einer gewissen runden, sich herauswerts biegenden Form eingerichtet; und die sogenannte **Welsche Hauben**, welche nach einigen proportionirlich ausschweiffenden und eingebogenen krummen Linien zusammen gesetzet, beyde aber meist zu Kirch-Thürmen und Lust-Häusern gebraucht werden. Nur gedachte Arten insgesamt sind entweder platt oder gebrochen, welche letzte die nach ihrem Erfinder also genannte Mansard-Dächer, deren Sparren nicht in einer Länge, sondern in geziemender Masse zertheilet fortgehen, daß daher die untere Sparren steiler, als sonst gewöhnlich geführet, die oberen aber flacher geschlossen werden. Diese letzte Art hat verschiedene Vortheile, denn sie giebt geraume Böden, und macht einem Gebäude, welches nach der sonst gewöhnlichen Art durch ein allzu hohes Dach ungestalt würde, eine besondere Zierde, anderer Vortheile zu geschweigen. Die Deckung anlangend, so wird das Dach beleget entweder mit Stroh, Rohr oder Schilff, Schindeln, Schiefer, Ziegeln, oder mit küpffernen, bleyernen und steinernen Platten. Das **Stroh-Dach**, ob es wohl gegen Regen und Schnee das sicherste, auch in der Kälte das wärmste, so ist es doch an einem rechtschaffenen Gebäude übelständig, und welches das schädlichste, ein rechter Zunder das Gebäude anzubrennen. Im Fall aber ja die Armut iemand treiben solte, sich des Strohes bey Belegung eines Daches zu bedienen, so hat er endlich den eintzigen Profit davon, wenn dasselbe lang genutzet, und von Winden zerrissen worden, oder anfängt zu vermodern, daß ers zum unterstreuen brauchen kan, da es denn den besten Dünger giebt. Bey solchen Dächern ist der Forst wider der Winde Anstürmen wohl zu verwahren, zu dem Ende auch die dahin kommende Schoben mit Leimen in Küh-Koth Wasser geweicht, wie nicht weniger dieselben damit fest in einander gebunden, auch mit dergleichen, wenn sie schon eingebunden, noch überfahren oder geschmieret werden müssen. Mit denen Stroh-Dächern gehen die Rohr- oder Schilff-Dächer im gleichen Paar. Die Schindel-Dächer beschweren zwar ein Gebäude am wenigsten, sind aber nicht nur der Feuers-Gefahr ebenfalls sehr unterworffen, sondern pflegen auch gar balde schadhafft zu werden, wenn sie entweder mit solchen Schindeln gedecket, die im Frühjahr bey der Safft-Zeit, da das Holtz brosch und mastig ist, verfertiget worden, oder aber mit Schindeln von Fichten-Holtz beleget werden, darinnen vielfältige Fingers lange Hartz-Gallen sind, welche sodenn aufm Dache von der Sonnen-Hitze schmeltzen, und den Regen durch die Löcher häufig eindringen lassen. Die Schiefer-Dächer geben zwar zierliche Dächer, sie sind aber schon kostbar, belästigen ein Gebäude, richten bey entstandenem Brande grossen Schaden an, weil der Schiefer im Feuer hefftig um sich springet, und also das nöthige Löschen sehr hindert. Die mit küpffernen **Platten** überlegte Dächer gehen zwar den andern allen vor, weil sie wider den Brand die bewährtesten, werden aber wegen ihrer Kostbarkeit sehr selten gebrauchet. Die bleyernen Dächer beschweren die Häuser durch übermäßige Last allzusehr, springen von der Sommer-Hitze auf, verschmeltzen im Brand, und dahero betrieffen, beschädigen oder tödten sie wohl gar die Löschenden. Von diesen letztern dreyen Dächern ist zu mercken, daß an stat der Latten auf die Dach-Sparren erst eine breterne Decke geleget werden muß, worauf hernach das Dach mit tüchtigen Nägeln genagelt wird. Die mit steinernen **Platten** belegte Dächer und Altanen erfordern starcke Mauren, beschweren die Gebäude gar zu sehr, sind mühsam und kostbar, und werden dahero wenig oder gar nicht mehr gebrauchet. Unter denen Ziegel-Dächern ist das sogenannte Flachwerck, welches aus platten und an dem einen Ende abgerundeten Dach-Ziegeln bestehet, die mit ihren Zapffen oder sogenannten Nasen bey dem andern Ende an den Latten hängen und aufliegen, das leichteste und nützlichste, daher es auch am meisten gebrauchet wird. Ein solches Dach nun ist entweder ein einfaches oder Doppel-Dach. Ein einfaches Dach heist, welches zu Ersparung der Ziegel weitläufftig gelattet, die Ziegel einer ohngefehr über den andern geleget, und die darzwischen befindliche Fugen mit breiten Dach-Spänen unterzogen, auch wohl innen noch aufs beste mit Kalch fleißig ausgestrichen werden, damit kein Regen eindringen kan, noch der Wind den Schnee leichte hindurch stöbern möge.

möge. Ein Doppel-Dach aber wird auf acht Zoll weit von einander gelattet, und die Ziegel zwar auch schuppenweis über einander geleget, daß allezeit zwischen zwey Ziegeln oben und unten ein dritter zu liegen kommt, aber man braucht darzu keine Dach-Späne, wie bey dem einfachen; weil durch solche Art zu decken die Fugen zwischen denen Dach-Ziegeln genugsam vor dem Durchschlagen des Regens und des Gestöbers bewahret werden. Dieses Flachwerck pfleget man nach dem äusserlichen Ansehen, wie nemlich die Steine über einander liegen, auch einen Biber-Schwantz zu nennen. Die übrigen zwey Arten der Ziegel-Dächer, so insonderheit in den ältern Zeiten gebrauchet worden, bestehen eines Theils aus Hol-Ziegeln, dahero dergleichen auch ein Holwerck heisset, und andern Theils auch Dach-Pfannen, von welcher beyder Beschaffenheit das Wort Ziegel nachzulesen. Indem aber das Holwerck ein Haus gar sehr beläftiget, weil es ungleich schwerer als ein ander Dach; die Dach-Pfannen hingegen wegen ihrer an beyden langen Seiten befindlichen tiefen runden Faltzen leicht zerbrechlich; als werden dieselben heutiges Tages wenig mehr gefunden, ohne wo man sie etwa noch bey gantz alten Gebäuden antrifft. Jedoch dieser dreyerley Arten Ziegel-Dächer muß auf ihrem Forste mit starcken Hol- oder ordentlichen Forst-Ziegeln versehen, und diese wohl in Kalch geleget, und behörig mit denen Forst-Nägeln angenagelt, auch die über das Dach heraus gehende Latten, mit Wetter-Bretern unterzogen, die darüber liegende Ziegel aber sollen gleicher Gestalt sehr gut in Kalch eingeleget seyn. Welches auch, die Wetter-Breter betreffend, bey denen Schindel- und Stroh- und insgemein bey allen Dächern zu beobachten: Denn in Entstehung dessen legt sich der Wind unter denen, über dem Dach, auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Stroh und Schindeln an, hebt sie auf und wirfft sie ab, oder doch wenigstens schwächet und zerrüttet er sie. In Summa, ein Dach soll wider Regen, Schnee, Winde, und andere Ungewitter so gut, starck und feste verwahret werden, als immer menschlich und möglich ist. Nach starcken Schlag-Regen oder sonsten bey langwierigem Regenwetter soll ein sorgfältiger Haus-Vater seine Boden fleißig visitiren, und nachsehen, wo etwan die Dächer schadhafft, und der Regen durchgeschlagen, damit er bey erster erfolgender guter Witterung solche ausbessern lassen könne; welches man eben ein Haus in einem guten Dach und Fach halten zu nennen pfleget. Siehe Mathematisches Lexicon.

Dach und Fach. Hiervon sind in der Wirtschafft und denen Contracten bey derselben vielerley Redens-Arten gewöhnlich. Als: Dach und Fach genüssen, im Dach und Fach ein Gebäude erhalten. Das erste bedeutet den Genuß des Lagers, des Qvartiers, der Wohnung in eines andern Hause haben. Durch die letzte verstehet man die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirts, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und derer äusserlichen Wände dergestalt zu verwahren, damit Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhafft machen mögen, sondern auch sonst in nothwendiger Besserung desselben Zimmer und Theile zu erhalten. Keinesweges aber übernimmt man dadurch einen Haupt-Bau eines Hauses oder eines neuen Hauses.

Dach-Rinne, ist ein von Holtz oder Blech zubereiteter Canal, der das übers Dach herlauffende Wasser auffangen, und an einen begehrten Ort ausgiessen muß. Es soll demnach eine solche Rinne etwas abhangend, und auch dergestalt geleget werden, daß sie nicht an einem andern Orte übergiesse. Der Ausguß selbst wird entweder durch eine gerade am Hause herabgehende Röhre auf den Erdboden, oder auch dahin geleitet, wo man das Wasser etwa wie in eine Cisterne sammlen, oder zu anderem Nutzen brauchen will; oder er wird gleich zuoberst frey gelassen, daß er selbst, jedoch in einer guten Entfernung von dem Gebäude, aus dem Canal sich herabstürtze. Und in diesem Fall werden an die blecherne Rinnen zuäusserst allerley Figuren und Köpffe, so das Wasser gleichsam auszuspeyen scheinen, gemachet. In die höltzerne Rinnen aber, zumahlen, wenn sie nicht Fall genug haben, daß das Wasser also an der untersten äussern Fläche sich daran zurücke ziehet, müssen zur äusserst unten her zwey bis drey kleine Einschnitte und Einkerbungen gemachet werden, daß an selbigen das zurücklauffende Wasser daselbst abtropffen müsse. Siehe Rinne.

Dachs, ist ein vierfüßiges Raubthier, so unter das kleine Weydwerck oder die niedere Jagd gezählet wird. Er hat einen ziemlich langen Leib, wie ein Fuchs, aber kürtzere Beine, eine dicke harte Haut, und harte borstige Haare, ist grauer Farbe, wiewohl aufm Rücken und übern Kopff schwärtzlichter, und am Bauch sowohl, als an den Backen etwas weißlich. Die Haut dienet denen Sattlern und Täschnern, Reise-Kasten mit zu beschlagen, auch Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr davon zu machen; ingleichen Kummt-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus zu verfertigen; die Haare braucht man zu Pinseln; unter der Haut hat er das Fett über den gantzen Leib, so sich wie ein Fell ordentlich abziehen lässet, welches man 2 bis 3 Tage an die Lufft hänget, daß es recht trockne, hernach aber klein schneidet und in einem Tiegel schmeltzet. Gedachtes Fett sowohl, als der getrocknete Dachs-Schweiß hat in der Artzney bey verschiedenen Zufällen seinen treflichen Nutzen; das Fleisch aber läßt sich, weme es nicht wegen seines süßlichten Geschmackes eckelhaffti fället, oder wo dieser durch Saltz und andere gute Zurichtung demselben benommen worden, wohl geniessen. Es giebt aber der Dächse zweyerley Arten, nemlich Schweins-Dächse und

Hunds

Hunds-Dächse. Jene, die Schweins-Dächse, sind viel weißlichter, und haben das Haar oberhalb der Nase und unter der Gurgel viel weisser, auch den Leib, Kopff und Nasen etwas grösser als die Hunds-Dächse. Ihre Art ist, daß sie, so bald sie aus dem Bau kommen, ein kleines Loch oder Grüblein mit dem Rüssel (von welchem, einem Schweins-Rüssel ähnlichen Theile, sie auch den Nahmen mögen bekommen haben) oder mit den Klauen machen, und ihre Losung oder Gelos darein werffen, welches die Hundes-Dächse nicht thun. So machen sie auch ihre Baue an sandigte oder andere weiche, geschlachte offene Oerter, damit sie die Sonne treffen, und für und für in der Wärme liegend schlaffen mögen: Dahero sie auch mehr Fett sammlen, als die Hunds-Dächse. Diese, die Hunds-Dächse, welche ihren Nahmen von ihrer kurtzen Schnautze haben, daran sie den Hunden gleich kommen, suchen ihre Nahrung weiter, als jene, halten sich auch nicht bey ihnen auf, sondern suchen gewöhnlich harte Erde und Felsen, und graben ihre Baue viel tieffer und auch enger, denn die Schweins-Dächse: doch sind nicht viel Neben-Löcher, Absätze und Ausgänge darinnen, wie in den andern, dieweil die harte Erde und Felsen nicht so leichte zu gewinnen sind, wie der sandigte Boden; so sind sie auch am Hals, Nasen und Ohren röthlich, wie die Marder-Hälse, auch viel höher von Schenckeln und viel schwärtzer an der Farbe, als die andern. Beyde liegen Winters-Zeit unter der Erde, und zwar so bald solche durch den Frost eingenommen und verschlossen wird; Denn weil sie alsdenn nicht mehr in die Erde, nach denen Regen-Würmern und Küh-Käfern (die nebst Kröten, Molchen, Fröschen, Heuschrecken und dergleichen Ungezieffer ihre Nahrung sind) kommen können, so bleiben sie in den Bauen, und saugen indessen das aufgelegte viele Fett auf eine curiöse Art, hinten zwischen dem Weyd-Loch und Schwantze durch das sogenannte Saug-Loch, nach Nothdurfft wiederum vom Leibe, und brauchen es zu ihrer Nahrung, bis sie nach Licht-Messe wieder ausgehen, und ihre vorige Nahrung suchen. Die Dächsinnen tragen ihre Jungen drey Monden lang, und bringen zu Ende des Martii oder zu Anfang des Aprils, gemeiniglich zwey, drey, auch wohl vier Junge zugleich. Wo die kleinen Ferckel in Rast-Zeiten geworfen werden, oder wenn die Caninichen ihnen zu nahe kommen, thun sie darunter Schaden, und schleppen sie nach ihrem Bau, wie auch junge Vögel und dergleichen, dahero sie im Eingange gedachter Massen unter die Raub-Thiere gezählet werden. Sie sind so listig, daß, so bald sie mercken, daß Hunde in ihren Bau kommen, sie die Erde hinter sich verkratzen und zurammelen. Die Hunde fürchten die Hunds-Dächse vielmehr als die Schweins-Dächse, denn sie sind stärcker und beißiger, stincken auch ärger, deswegen die Schliesser nicht so gerne zu ihnen eingehen. Man pflegt sie auf verschiedene Art zu fangen: Entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geschleiffe in der Nähe weiß, und dieselbe nach dem Holtz-Obst, oder sonsten auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpasset, und alsdenn dieselben hetzet, wozu aber gute, hertzhaffte und beißige Hunde und starcke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlassen, wie auch genugsam mit Gabeln und Prügeln versehene Leute seyn müssen, die den Dachsen anhalten, und seine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geschiehet es bey Tage, da man ihre Geschleiffe durch die Dachs-Hunde ausspüret, sie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleiffen und Gabeln fänget. Oder sie werden gar ausgegraben, worzu gewisse Instrumente, als: allerhand grosse starcke eiserne Bohrer, Hauen und Schauffeln, den Bau damit zu öffnen, und die Erde damit zu gewinnen, und auf die Seite zu schaffen, eine Zange, den Dachs damit zu fassen, heraus zu ziehen und zu halten, und dergleichen, vonnöthen sind. Wobey zu mercken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kieffer zu erwischen trachten soll, denn wo man den obern Kieffer mit der Nase in die Zange zwänget, so wird er alsobald sterben. Man pflegt sie auch mit denen sogenannten Dachs-Hauben lebendig zu fangen, oder mit Selbst-Geschossen, Schleiffen und andern Machinen sich ihrer todt zu bemächtigen. Von dem Dachs hat man folgende Weydmännische Redens-Arten: der Dachs hat Klauen, eine Haut, wird geschossen, gehetzet, ein- und ausgerüst, mit Schleiffen gesucht, verhält, verklüfft oder verlieret sich. Das Weiblein vom Dachsen wird eine Dächsin, und der Ort im Dachs-Bau, da die Dachsen recht liegen, und ihr Lager gemacht haben, ein Kessel, das Loch aber eine Röhre genennet.

Dachs-Bau, heisset das gantze unterirdische Gebäude, welches ein Dachs zu seiner Wohnung und Auffenthalt machet. Wie aber zweyerley Arten Dächse sind, also sind auch die Dachs-Baue unterschieden, wie solches oben unter dem Wort Dachs bereits ausführlicher gemeldet worden.

Dachs-Eicheln, siehe **Eicheln**.

Dachs-Haube, ist eine Art von Netzen, womit ein Dachs ohne grosse Mühe lebendig gefangen werden kan. Es ist dieselbe so lang und weit, als ein Korn-Sack, nur unten am Ende spitzig, mit einem eisernen Ringe versehen, und von festem starcken Bindfaden gestricket. Seine Schmasen oder Maschen sind, wie an einem Haasen-Netze, woran oben die Zug-Leine, wie an einem Geld-Beutel ist. Mit dieser Dachs-Haube wird folgender Gestalt umgegangen: Wenn man nemlich durch einen gangbaren Bau, und die ausgeführte Erde oder Sand, durch Spur oder andere Merckmahle, gewiß erkundiget hat, welche Röhre am gangbarsten ist, so stopffet man die alten Röhren zu, und stellet im Herbste, wenn die Dächse am feistesten sind, um Mitternacht die Dachs-Haube in das Loch, und sperret mit ein paar dünnen Rüthlein in der Röhre das Garn von einander, hacket vor dem Eingang umher, und bindet denn die Zug-Leine an einen Strauch darneben feste an, lässet gegen den

den Tag früh einen andern mit ein paar Stöbern auf den Rüben-Feldern herum visitiren, wenn nun der Dachs von diesen aufgetrieben, nicht erwischet wird, so gehet er nach dem Holtze und in seinen Bau, da sich denn die Haube selbst hinter ihm zuziehet, und der Dachs sich also lebendig fänget, daß er nicht wieder heraus kommen kan. Es ist diese Dachs-Haube insonderheit an denenjenigen Orten wohl zu gebrauchen, wo die Dächse in Bergen und Hügeln sehr tieffe und feste Winter-Bäue haben, daß ihnen nicht wohl beyzukommen, noch dieselben füglich heraus gegraben werden können.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieffer, ist eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche auf die Dächse abgerichtet, und solche damit zu fangen, gebrauchet werden. Sie sind einer niedrigen Statur, haben einen langen schmahlen Leib, und niedrige etwas eingebogene Füßlein, damit sie desto besser im Kriechen und Schlieffen fortkommen können, sie sind allerhand Farben, doch meistens braun, Otterfarb oder schwartz, und haben glatte und kurtze Haare. Es giebt noch eine Art, welche gerade Schenckel haben, aber Stock-härig, wie die Wasser-Hunde sind. Die ersten gehen lieber in die Geschleiffe, und sind zu dem Dachs-Fang darum besser, weil sie länger unter der Erden verharren können. Die andern lauffen besser ober der Erden, gehen mit strengerm Anfall in die Geschleiffe, weil sie aber gar zu hitzig, und sich dahero geschwind abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus frischen Athem zu schöpffen. Wenn sie drey Viertel- oder aber ein Jahr alt sind, muß man dieselben an den Dachs-Bau bringen, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren lassen; So nun derselbe etwas gefunden, vorbiegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Ist folglich der Dachs ausgegraben oder sonsten lebendig gefangen worden, muß man solchem die Fänge ausbrechen oder abkneipen, damit er den jungen abzurichtenden Dachs-Hund nicht zu scharff angreiffen, und dieser dadurch das Hertz ein ander mahl wieder anzugehen verlieren möge: hiernächst den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erden beschüttete Röhre lauffen lassen, den Hund aber nachzukriechen anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werden möge, muß man ihme dieserwegen nicht alleine frölich und freundlich zusprechen, sondern auch denselben durch gegebenen Schweiß hierzu genossen machen. Diese Dachs-Hunde werden auch von einigen als Stöber-Hunde gebraucht, um die Haasen und Füchse, so sich währender Jagd-Zeit verkriechen, aufzustöbern, oder die Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren, und auszugraben. Man hat auch grosse starcke Dachs-Hunde, damit man im Herbste bey Nachts den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spür-Hunden aufgetrieben worden, zu hetzen und zu fangen pfleget.

Dach-Spåne, sind ohngefehr dreyzehen Zoll lange und gute drey quer Finger breite dünne Späne, welche aus Tännen- oder Fichten-Holtze gespältet, und bey einfachen Ziegel-Dächern, unter die zwischen denen Dach-Ziegeln bleibende Fugen auf die Latten geleget werden, damit der Regen nicht in das Gebäude dringen könne. Sie werden Bundweis dem Tausend nach verkauffet.

Dach-Sparren, werden diejenigen Zimmer-Höltzer genennet, welche das Dach formiren, und worauf die Latten genagelt werden, das Dach darauf zu legen.

Dach-Stuhl, wird derjenige Einbau von Zimmerwerck genennet, worauf ein sonst gemeines Dachwerck, oder die Sparren gleichsam ruhen, und ist demnach nur ein zufälliges Stück eines Daches. Er wird eingetheilet in einen stehenden und liegenden; beyde aber sind wiederum entweder einfach oder doppelt verschwellet, davon siehe Math. Lex. Uiberhaupt aber kan man in hauswirtlichen gemeinen Bau-Sachen sich sonderlich Hr. M. Mercklein Math. Anfangs-Gründe zur Bau-Kunst und Gärtners Schrifften bedienen.

Dach-Ziegel, suche Ziegel.

Dämlein, siehe Dam-Hirsch.

Dämpffen ein Essen, wird in der Küche diejenige Handlung genennet, wenn man eine Speise in ein Casserol oder Tiegel thut, solche über ein gehöriges Kohlfeuer setzet, wohl zugedeckt hält, daß die in Dampff ausser dem mit verfliegende Krafft darbey bleiben, und sich samt der daran befindlichen Brühe in das Essen nach und nach wieder einkoche, so, daß zuletzt nur so viel übrig bleibet, als man an das Essen zu giessen nöthig hat. Von diesen ist folgende Regel zu mercken: Je langsamer gedämpffte Essen kochen, ie besser und schmackhaffter sie werden; kochen sie aber jähling, so muß man öffters daran giessen, wodurch aber die Jus oder Brühe den guten Geschmack verlieret.

Dänische Tücher, siehe Tuch, Jagd-Tuch.

Dätzen, suche Zehend.

Dahle, siehe Dohle,

Damast, ist eigentlich ein seidenes Gewebe, welches zuerst in Damasco erfunden worden, und daher auch seine Benennung bekommen, der hernach auch aus Leinen, ja gar Wollen-Garn nachgemacht worden, wie bald erwehnet werden soll. Es bestehet der rechte Damast aus einem seidenen Zeug, der einen glåntzenden Satin-Boden zum Grunde hat, darein eingestreuete Blumen und Rancken gewircket, er ist ein- oder zwey-färbig, und in den Blumen wird offt auch gezwirnte Seide genommen. Er wird theils in Italien, theils in Holland, ingleichen in Franckreich, fabriciret, davon der erste der schwerste und beste. Nechst diesen findet sich noch eine andere Art, da die Blumen und Rangagen in einem Atlas-Boden gewirckt, welche aber schlechter als die vorige, und Moscowitischer

scher Damast genennet wird. Man hat von oben beschriebener Art Gelegenheit genommen, und ebenfalls ein Gewebe mit allerley Bildern, Blumen, Laubwerck und dergleichen aus Flachs gesponnenen leinenen Garn verfertiget, welches zu Bett-Geräthe, Quehlen und Tischzeug in der Haushaltung gebraucht wird, und auch Damast heisset. Dieser ist entweder gantz weiß oder bunt; der bunte ist abermahls entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches graue von ungebleichtem Garne eingeschossen ist. Man kan dergleichen am allerfeinsten aus Holland und Schlesien, wie auch aus der Lausitz nach Wunsche an Breite und Güte gemacht bekommen. Die Erfindung dieses Leinenen Damastes aber will man denen Babyloniern zuschreiben.

Damen-Spiel, ist ein gewisses nachdenckliches Spiel auf dem Brete, so durch Hin- und Wieder-Ziehen gewisser Steine geschieht.

Dam-Hirsch, Dämlein, Dänn-Hirsch, Tann-Hirsch, ist eine sonderbare Art von Hirschen, welche nicht aller Orten, wie die gemeinen Hirschen, angetroffen, und dahero in dazu bestimmten sichern Plätzen zur Rarität gehalten werden, dahin man sie aus Liefland, Dännemarck und Norwegen bringet, auch trifft man deren jezuweilen in Preussen an. Er ist mittelmäßiger Größe, um ein ziemliches kleiner, als ein gemeiner Hirsch, jedoch grösser als ein Rehe-Bock; die Farbe des Hirschen sowohl als des Thieres ist gemeiniglich weiß, man findet aber auch rothgelbe mit weissen Flecken, gleich denen Hirschkälbern, wie auch weiß- und braun-fleckigte. Das Gehörne oder Gewenhe, wovon die untersten vier Enden, Augensprossen, das übrige Theil aber, welches breiter ist, Schaufeln genennet werden, wirfft er eben jährlich, wie die andern Hirsche ab, und setzet solches wieder auf; er hat auch keine Galle, hingegen einen längern Börtzel oder Schweiff, als die grossen haben. Das Thier setzet zu Ende des May-Monats seine Jungen, und zwar, wie die Rehe meistens zwey. Seine Brunfft geschiehet fast vierzehen Tage später, als der andern Hirsche, so ist auch seine Stimme zu solcher Zeit lange nicht so starck, und verschluckt er solche gleichsam in der Gurgel. Seine Fährte ist ebenfalls so zu spüren, wie der grossen Hirsche; er lässet auch unterschiedliche Losung fallen, nachdem er Weide oder Gras gehabt. Er wird viel leichter von Hunden gefangen, weil er nicht eine so schnelllauffende Fährte hat. Sie halten sich gerne zu trockenen Heyden im Unterholtze und jungen Gehauen auf, gehen auch nicht so zu Felde, wie Roth-Wildpret, sondern nähren sich im Holtze, von Gras, Kräutern, Knospen und Laub von Bäumen: Gehen im übrigen Truppenweise beysammen, ausser vom Ende des May an, bis zu Ende des Augusti. Das Thier, welches kleiner, als der Hirsch, führet seine Jungen, wenn sie lauffen können, zu ihres gleichen. Die Hirsche sondern sich auch nicht davon, breiten sich im Geässe von einander, und thun sich des Tages beysammen nieder. Wegen der Sommer-Hitze, und aus Furcht für denen Bremen, Fliegen und Mücken, lassen sie sich gerne in solchen Ländern finden, wo es kleine Gebirge und Thäler giebet, wenigstens suchen sie ihre Zuflucht im dicken Gebüsche. Dieses Wildpret ist nicht so gar wild als anders: Denn wenn es sich nieder gethan hat, und vernimmt etwas, so drücket es sich mit dem Kopffe vollends auf die Erden, und wartet ziemlich nahe, alsdenn fähret es im Dickigten fort und lauret wieder. Man hat eine sonderbare natürliche Feindschafft oder Antipathie zwischen denen grossen rothen Hirschen, und diesen Dam-Hirschen angemercket, dergestalt, daß, wo sich Dam-Hirsche aufhalten, daselbst die andern grossen rothen Hirsche weit davon abweichen, gar wegziehen, und ferner solche Gelegenheiten meiden. Wo aber beyderseits Gattungen, in einem Thier-Garten eingesperret, sich zusammen ernähren müssen, nehmen die grossen rothen Hirsche mit gantzer Gewalt an allen Kräfften ab, und fallen endlich gar dahin, ohne daß man hiervon die eigentliche Ursache gründlich begreiffen kan. Wo man sie in gesperrten Thier-Gärten hält, da sie sich jährlich wohl mehren, muß man sie im Winter, auch, wo sie nicht genugsame Nahrung finden, wohl im Sommer mit Heu und anderer Fütterung versehen. Gleichwie dieses ein angenehmes und leichte zahm zu machendes Wild ist, also ist auch sein Wildpret lieblich und delicat zu geniessen, und werden sonderlich die an der Mutter noch säugende junge Dämlein allem Wildpret vorgezogen; ihre Häute aber werden vor andern sehr ästimiret, weil sie nicht nur zart, sondern auch auch fest und dauerhaft sind.

Damm, (Tamm) oder Teich, wie ihn die Marsch- und Holländer zu nennen pflegen, wird insgemein diejenige, theils von der Natur selbst, theils auch durch Kunst gemachte Erhöhung, genennet, wodurch entweder ein daran stossendes und vorbey fliessendes Wasser abgehalten werden soll, daß es sich nicht auf das dahinter liegende Land ergiessen könne; oder vermittelst welcher ein Fluß an seinem ordentlichen Lauff gehindert, und ihm gewisse Grentze gesetzet werden soll, darinnen er auch bey dem höchsten Wasser-Stand eingeschlossen bleiben muß: Oder vermöge dessen ein sonst kleiner und schwacher Fluß angespannet, daß er sich aufschwellen und dahero theils zur Schiffahrt, theils zu anderen Nutzen bequem machen lasse; von welcher letzten Absicht wir an gegenwärtigem Orte handeln wollen, immassen diese Art Dämme auch insonderheit an denen Teichen nöthig, und werden dahero in denselben an der tiefsten Seiten, wohin die übrige Gegend ihren Hang hat, gehörig angebracht. Die Stärcke oder Dicke des Dammes muß sich nach der Gelegenheit des Teiches richten, denn je breiter dieser ist, je stärcker muß der Damm seyn, ist aber der Teich schmal oder eng, so erfordert

dert er auch einen schwächeren Damm. Die Höhe des Dammes dependiret von dem höchsten Wasser-Stand des Teiches, welcher vermittelst der Wasser-Wage durch fleißiges Abwägen gefunden wird. Uiber gedachtem Wasser-Stand darff der Damm nicht weniger, als eine Elle, und nicht leicht mehr als zwey Ellen hervor ragen. Die obere Fläche des Dammes soll der Höhe desselben gleich, der Grund oder die untere Fläche aber dreymahl so breit, als die obere Fläche seyn; zum Exempel: Man hätte durch die Wasser-Waage gefunden, daß der neue Teich-Damm vier Ellen hoch werden sollte, so muß derselbe oben gleichfalls vier Ellen, unten im Grunde aber zwölff Ellen breit werden; und ist dieser Ausspruch allezeit wohl in Acht zu haben: Je flächer ein Damm angeleget, desto beständiger ist derselbe. Der Grund muß in der Mitten durchaus nach der Länge drey Ellen breit, und zwey Stiche oder eine Elle tieff ausgegraben, dieses Gräblein aber wiederum mit Rasen oder anderer guter Erde Fuß vor Fuß mit Hand-Rammeln feste ausgerammelt seyn, welche Arbeit die allernothwendigste bey einem Damme ist, indem dadurch verhindert wird, daß das Wasser im Grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen schlechten und losen Grund hat, da muß man auch wohl um ein ziemliches tieffer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder besseres Erdreich findet, und ist alsdenn am besten, man nehme die gantze Anlage des Dammes zur Breite des Grabens, nach welcher sich sodenn die Tieffe richten, und nach Proportion vier, fünff und mehr Ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze Länge und Breite des Grundes mit dem Erdreich, so man mit Spaten aus dem Teich gräbet, und in Radebergen herzu führet, fein gleich angeschüttet, und dieses immerzu mit den Hand-Rammeln fest in einander gestampfft, auch mit solchem Anschütten, (welches immer etwas schmäler geschehen muß) und Rammeln so lange continuiret, bis der Damm eine halbe Elle, über die verlangte Höhe, hoch ist, indem so viel, wegen erfolgender Nieder- und Zusammensetzung des Erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der Damm noch in die Höhe geführet wird, muß vorhero die Ablaß-Rinne in den Grund desselben geleget und dergestalt wohl verwahret werden, daß das Wasser, neben solcher, nicht durch den Damm sickern möge. Sonderlich hat man bey Verfertigung des Dammes wohl Achtung zu geben, daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem guten leimichten Erdreich mit in den Damm schütten, vielweniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem Damm ein grosser Schade zugezogen wird, gestalten er auf solche Art nach langer Zeit rinnend werden, und man alsdenn denselben mit grosser Mühe und vielen Unkosten kaum wieder zurechte bringen kan. Der Damm muß von aussen und innen mit viereckigten starcken Rasen, der fein dick und wohl mit Grase bewachsen ist, fein schräg, und wie die Böschung läufft, ausgesetzet und angeschlagen, und das grasigte Theil des Rasens auswerts gekehret werden: Denn die Gras-Wurtzeln helffen den Damm vor das Anspülen des Wassers desto besser beschützen. Wo man Steine oder Holtz genug, und in wohlfeilem Preise hat, pflegt man die innere Seite des Dammes mit einer Mauer zu versehen, oder mit Pfälen und Pfosten oder Bohlen auszusetzen, und dadurch das Abspülen des Erdreichs durch die anschlagenden Wellen zu verhindern: wo man aber an besagten Materialien oder auch an tüchtigem Rasen Mangel leidet, oder die Unkosten scheuet, wird davor nur ein tüchtiger Näther, oder aber eine starke Böschung gemacht, indem man auf drey Ellen Wasser-Höhe wohl zehen Ellen Böschung giebet, wodurch nicht nur der Damm befestiget, sondern auch, weil Gras darauf wachsen kann, den Fischen eine gute Nahrung verschaffet wird. Hat man nicht Rasen genug den Damm über und über damit auszusetzen, so kann man nur auf solchen, nach einem Regen, Heu-Saamen und Haber-Körner unter einander säen, und dieselbe wohl unterharcken, da er sich denn gar balde selbsten berasen wird. Wenn man den Damm mit Bäumen besetzen will, kan man am füglichsten Weiden darzu nehmen, weil sie nicht nur mit ihren Wurtzeln die Erde zusammen halten, sondern auch, da man sie alle drey Jahre zu köpfen pfleget, nicht hoch aufwachsen, mithin vor grosser Erschütterung der Winde sicher sind, und also keinen Schaden verursachen. Uibrigens hat man sich noch in Acht zu nehmen, daß man das Wasser im Anfang nicht so häufig und schnelle, sondern nur allmählich und zu unterschiedenen Zeiten, auch auf einmahl nicht allzuviel in den neuen Teich lauffen lasse, damit der Damm, welcher noch gar locker ist, und sich nicht genugsam gesetzet hat, nicht schadhafft werden, und das Wasser durchdringen, sondern fein nach und nach sich zusammen setzen, und desto fester und dauerhaffter werden möge. Siehe Teich, Teich-Gräber.

Dampff, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem schweren Athem-holen bestehet. Es werden aber die Pferde gemeiniglich dämpfig, wenn sie ihre Streu, sonderlich die, so einmahl naß und feucht gewesen, essen. Solchem Uibel abzuhelffen, soll man einem damit behafteten Pferde, Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel und Birnbaum-Mistel, oder aber gepülverte Hollunder-Wurtzel unter dem Futter zu fressen geben. Oder: Man nehme acht Loth Nieß-Wurtz, und acht Loth Wachholder-Beere, mit etwas Wachholder-Holtz, lasse es in vier oder fünff Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, gebe sodenn dem Pferde viermahl unter seinem Geträncke fein laulicht davon zu trincken. Oder: Man nehme Nessel Kraut einen Büschel, so viel man mit beyden Händen umgreiffen mag, siede dasselbe in einem Kessel voll Wasser, und thue auch so viel Gerste dar-

in, als man in einer Hand halten mag, und lasse es mit einander sieden, und träncke das Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff soll dieses seyn: Man soll Ameisen-Nester mit allem, was darinn ist, nehmen, und sie in einem neuen Sack zusammen thun, (ie mehr man haben mag, ie besser es ist) diesen Sack soll man zubinden, in einen Kessel Wassers thun, und wohl aussieden lassen, und wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten, soll man den Kessel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen lassen, darnach den Sack samt allem, was darinnen ist, herausnehmen, und an einer Stangen über den Kessel hängen, daß es wohl austrieffe, dann schäumet man das Unreine vom Wasser ab, lässet dieses kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein andres Wasser, bis es dieses ausgetruncken hat.

Dampf, ist auch eine Kranckheit der Menschen, und bestehet in der Engbrüstigkeit, darinne als ein Hausmittel vorgeschlagen wird, Hopfen in Wein zu sieden und zu trincken, oder aber Roßmarin-Blüthe oder Blätter in Weine oder Honig bis um die Helfte eingekochet, und bey Schlafengehen davon getruncken. Siehe des armen Landmanns Artzt.

Dampf, heist die verdünnete und aus einem feuchten Körper ausdünstende Feuchtigkeit; dahingegen Dunst die verdünneten kleinen und aufsteigenden Theilchen aus einem trockenen Körper bedeutet. Aus dem Dampfe und Dunst der Erde werden Winde, Regen, Schnee, und Ungewitter in der Lufft erzeuget; allerhand Vorhersagungen und Zeichen in der Wirtschafft von dem Wetter, ja auch verborgenen Wasser-Quellen, Mineralien und Metallen daraus gemachet und daran bemercket. Der Dampf kan auch verschiedene böse und gute Wirckungen bey den Gewächsen, Menschen und Thieren haben. Und daher hat ein Wirt den Anblick und den Geruch des Dampfes auf vielerley Weise in Acht zu nehmen.

Dann-Hirsch, siehe Dam-Hirsch.

Darmbruch der Pferde, siehe Bruch.

Darm-Gicht, (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, ist ein hefftiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer grossen Aufblähung des Leibes und harter Verstopfung der Gedärme verbunden, darbey öffters eine Entzündung entstehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geschwindem Reiten und Erkälten her; sie wird auch durch grossen Unfleiß und Unachtsamkeit verursachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde zirchen können oder nicht? und ob sie zu rechter Zeit stallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blasen verstopfft werden, so blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur grossen Schmertzen leiden, sondern auch öffters plötzlich umfallen und sterben. Man kan diese Kranckheit bald mercken: Wenn diese Pferde mit den Füssen scharren, niederfallen und sich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt sind, wenn sie krumm zusammen und an keinem Orte stille stehen, am gantzen Leibe, besonders aber am Geschröt starck schwitzen und nicht fressen wollen. Wie nun das beste Mittel dafür ist, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verschaffen, also darff man auf der Reise, wo sonst kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menschen-Harn, so warm er gelassen worden, eingiessen. Sonsten aber dienet folgendes Clystier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, siedet ihn wohl im warmen Wein und Wasser, thut ein halb Qvartier Baumöl darein, giesset es durch den Clystier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, so ziehet es in eine Spritze, und drücket es dem Pferde wohl in den Mast-Darm. Oder nehmet ein halb Nössel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und giesset sie sodenn dem Pferde ein. Oder aber zerstosset Knoblauch, und thut zweymahl so viel Lorbeer-Oel dazu, damit salbet das Roß um den Nabel fein starck und aus allen Kräfften, so erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn grosse Blähung und Verstopffung dabey ist, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, soll man folgendes Clystier brauchen. Recp. Käs-Pappeln, Eibisch-Kraut, Bären-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, große und kleine Sennet-Blätter vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischet, in einen Topff gethan, mit frischem Brunnen-Wasser gesotten, bis daß von dreyen Maassen eines bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphoenicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermischet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und starcken Daumens dicke, bestreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, stosset es ihm wohl in den Mastdarm, es wird bald helffen. Nicht schädlich ist es, wenn man Hand und Arme mit Seiffen schmieret, und so weit man kan, in den Mastdarm hinein greiffet, und heraus ziehet, so viel man kan, weil bey dem Ausgang meistens die Verstopffung am stärcksten ist.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten an stat der Horten auf die Darren zu legen pfleget. Es bestehen dieselben aus starckem zusammen genieteten schwartzen Bleche, welches gleich einem Durchschlag, durchlöchert; sie haben den Nutzen, daß sie beständiger als die höltzernen, und sich nicht leichte zusamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufsicht, in Ansehung des Maltzes, damit dieses wegen vieler Hitze nicht so jähling und allzuviel darre. Diejenigen, denen diese Bleche zu kostbar, pflegen sich

stat dieser nur einiger durchbohrten Darr-Breter zu bedienen, derer Beschaffenheit bey Beschreibung der Maltz-Darre zugleich erwehnet worden. Sonst aber heißt auch die Thür vor dem Darr-Ofen das Darr-Blech.

Darre oder **Dörre**, also heißt man gewisse Arten von Oefen, auf oder in welchen allerley Feld- und Garten-Früchte getrocknet, gebacken und gedörret werden. Man hat deren bey einer Land-Wirtschaft beyderley nöthig, nemlich: Eine **Flachs-Darre**, eine **Maltz-Darre** und eine **Obst-Darre**, deren Erläuterung unter ihren Principal-Benennungen zu suchen sind.

Darre, ist eine Kranckheit an Menschen und Vieh, da beyde gantz nicht gedeyen, sondern fast gar ausdorren. Die Kinder, welche es mehr betrifft als erwachsene Personen, pflegt man in diesem Fall mit einer gemachten Salbe aus ungesaltzener Butter, Schwein- und Schafs-Fett fleißig zu streichen: Denen Pferden, bey denen man es auch das Feuer nennet, sticht man vornen an der Brust das Fell durch und durch, steckt ein Stücklein Christ-Wurtzel eines Zolles lang dahinein, und lässet diese von selbst wieder heraus schwären: Bey den Vögeln, so man in den Bauern aufhält, findet man hinten über dem Schwantz ein mit Materie angelauffenes Bläsgen, welches man nur ausdrücken, und den Ort mit etwas ungesaltzener Butter oder Hirsch-Inselt schmieren darf.

Darre, ist eine denen Wald-Bäumen höchst schädliche, und das Hartz-Holtz mehr, als das Laub-Holtz betreffende Seuche, welche die Bäume abscheulich verstellet, die Schale abtrennet, worbey die Bäume wurmstichig und dürre werden, und weil das Holtz schwammigt wird, mithin also desto eher Wasser an sich ziehet, leichtlich faulen, verderben, und an den Gipfeln einbrechen. Vor nicht allzulangen Jahren soll in Thüringen und andern Gegenden, an unterschiedenen Orten dergleichen Darre, (so man auch ein Baum-Sterben oder Holtz-Pest nennen möchte), auch in das Laub-Holtz gekommen seyn so gar, daß gantze Flecken und Holtz-Reviren davon verdorben und verdorret seyn. Solchem Uebel nun vorzukommen, damit es die nah-gelegenen und anstossenden Höltzer auch nicht inficiren möchte, hatte man tiefe Gräben darzwischen aufgeworffen, auch die Wurtzeln von denen angesteckten Bäumen in den Gräben abgehauen, und heraus gerissen, auf daß sie die Wurtzeln der annoch gesunden Bäume nicht berühren, und gleichfalls mit der Seuche anstecken möchten, wordurch denn dieser Holtz-Pest durch Gottes Gnade gesteuret worden. Das merckwürdigste, was man dabey beobachtet, ist dieses, daß nur ein Geschlecht das seinige und nicht auch das andere, und also die angesteckte Aspe die dabey gestandene Eiche, die inficirte Fichte die dabey befindliche Tanne nicht angestecket.

Darr-Haus, ist ein kleines und um Feuers-Gefahr willen von andern Gebäuden abgesondertes Haus, worinnen entweder eine Flachs- oder Maltz-Darre, oder aber eine Ob Darre geschickt und bequem angebracht wovon an behörigen Orten ein mehrers.

Darr-Horden, sind insgemein vierecki aus haselnen Gerten bestehende Geflechte, w auf das Maltz bey dem Darren ausgebrei wird. Es dürffen demnach diese nicht all weit-löcheright geflochten seyn, damit Maltz um so viel weniger durchfallen kön Daß diese von mehrerer Dauer, und um so bequemer ausgebessert werden mögen, wenn durch öftern Gebrauch eingetrocknet oder sch hafft worden, pfleget man auch viereckige H zerne Rahmen, durch deren Mitte ein starc Over-Riegel gehet, mit dergleichen Ger auszuflechten, und sind solche, wenn sie Fleiß gemacht, allerdings denen Darr-B tern vorzuziehen. Weil aber alles H durch so vielfältigen Wechsel der Nässe u Hitze unbeständig und mürbe gemacht wi giebt es an dergleichen immer etwas zu b sern, und in dieser Absicht haben einige Kosten nicht angesehen, und Horden a Drath verfertigen lassen, welche zwar u streitig von besserer Dauer, aber von d Mältzer eine genauere Aufsicht, gleich de Darr-Blechen erfordern, indem sonst g leicht das Maltz zu hart gedörret werd kan.

Dartre, ist eine nicht lange bekannte Kran heit der Pferde, welche in einem Geschw an der Croupe des Pferdes oder auch Hals und Kopff bestehet, die Haut angreif ein grosses Jucken verursachet und mach daß sie sich reiben, wenn mans ihnen nic verwehret. Es entstehet aus einem gallicht Geblüte, daher ists am besten, daß man nen von innen die Galle und Schärffe abf re, dazu denn allerhand Mittel schon bekan sind.

Dattel-Baum, ist ein Baum, von d man zweyerley Arten hat, nemlich den gr sen und den kleinen. Der grosse Datt Baum, Palma major dactylifera, wächset häufigsten in Indien, wird aber auch in S rien, in Arabien, im gelobten Lande, u in Africa in grosser Menge gefunden, all er zu einer solchen Höhe und Stärcke gela get, daß er die schönsten Bau-Stämme g bet. Er hat eine schiefferigte und schuppi Rinde, und stösset am Stamme seine viel tige Aeste herfür, welche mit Blättern bes sind, den Veilwurtz-Blättern gleich. S ne Blumen sind in einem Deckel oder H verschlossen, so zwischen denen Aesten her kommet. Wenn sich derselbe Deckel aufth brechen die weissen Blumen hervor, so kleinen Stielen hangen, nach welchen die grosser Quantität Trauben-weis beysamm hängende Früchte folgen. Der kleine D tel-Baum oder wilde, auch von einig sonst Thamarindus genannt, wird heut Tage in vielen Gärten Deutschlandes gef den, und hat zwar gleichfalls einen schuppi ten Stamm, gelanget aber zu keiner beso dern Höhe. Er ist mit Weiden-Blätt versehen, seine Frucht fleischigt und schwar ge

elb, hat inwendig einen kleinen harten Kern. Der Dattel-Kerne stecken will, muß solche orhero zehen bis vierzehen Tage in Wasser it ein wenig Wein und Brantewein vermi-het, einweichen, und, wenn sie wieder ab-etrocknet, dieselbigen in eine gute luckere Holtz-Erde stecken, so wachsen sie unter sich, nd treiben noch im ersten Jahr ein lang ge-itztes und gefaltenes Blat über sich. So an dieser jungen Dattel-Bäume fleißig artet, sonderlich aber sie jährlich versetzet, treiben sie alle Jahr ein neues Blat, man aß aber, weil sie nur eine eintzige schlechte Wurtzel mit wenigen haarichten Fäsern ha-n, die sich nicht in die Erde flechten, mit m Versetzen einen besondern Vortheil ge-auchen, damit die Erde nicht davon falle, schiehet aber dieses, so ist es auch ums Ge-chse geschehen. Sie erfordern warme Lufft nd Sonnenschein, und müssen mit laulich-m Regen-Wasser, das vorher an der Son-n-Hitze gestanden, gehörig besprenget wer-n. Die Kälte können sie durchaus nicht ver-agen, dahero muß man sie vierzehen Tage r Michaelis in ihr Winter-Quartier ein-agen, aber nicht auf die Erde, sondern et-as in die Höhe stellen, wo man, nachdem kalt oder gelinde ist, vom Anfang des No-mbers, bis in die Mitte des Martii, ein, ey oder drey mahl des Tages einheitzet, und e durch den gantzen Winter öffters nicht, als n-oder zweymahl, mit Regen-Wasser be-uchtet. Vor dem May-Monat soll man sie cht heraus in die freye Lufft bringen, sondern ne solche Zeit abwarten, wenn gute warme ufft, und bald ein fruchtbarer Regen zu hof-n ist.

Datteln, sind die Frucht des grossen Dat-l-Baums, länglicht rund, wie die Eicheln, er etwas grösser, welche äusserlich ein röth-h gelbes Häutlein haben, worunter ein tes und gleichsam schleimigtes Marck ent-lten, in dessen Mitte ein sehr harter läng-t-runder Kern lieget, durch welchen der nge nach ein Ritzen gezogen ist. Diejeni-, so von Tunis kommen, werden vor die en gehalten. Es müssen aber die Dat-n schon groß und vollkommen, ohne Run-n, auswendig röthlicht-gelb und inwendig iß, vor allen Dingen aber noch frisch und cht zerquetschet, vielweniger wurmstichig n, auch einen guten und Zuckersüssen Ge-mack haben. Sie werden in der Artzney gen den rauhen Hals, Husten, Schwind-icht und dergleichen in denen Brust-Trän-n und Trisenetten, gleich denen rothen d schwartzen Brust-Beerlein, gebrauchet. ie dienen auch gegen die Nieren- und Bla-n-Mängel, so von scharffem Urin entstehen, llen die Leibes-Schmertzen und den Durch-uff, und stärcken die Frucht im Mutter-ibe, daher sie denen schwangern Weibern r dienlich sind, zumahl da auch, durch ren Gebrauch, der unordentliche Appetit, a und Malacia genannt, bey ihnen unter-ichen wird. Leute, die gerne was niedli-s essen, gebrauchen sie zur Speise, indem sie solche dämpffen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zubereiten lassen: Man nimmt endlich den Kern nebst den inwendigen Häutlein aus denen Dat-teln, lässet sie in Butter dämpffen, giesset alsdenn Wein daran, wirfft Citronen-Scha-len, Zucker und etwas Zimmet darein: Oder es werden zuförderst die Datteln in Wein ge-weichet, mit diesem hernach zum Feuer ge-setzet und darüber gedämpffet, wenn nachdem, wie schon gemeldet, annoch Citronen-Scha-len, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden sie angerichtet, und darbey annoch mit Zucker und Zimmet bestreuet. Die truckenen werden auch mit unter dem Confect bey uns aufgesetzet. Sie sind zwar dem Munde angenehm, aber darbey schwer zu verdauen, und geben eine dicksafftige zähe Nahrung, verursachen also im Ueberfluß ge-nossen Verstopffung der Leber. Die frischen sind mehr blähafftig und schädlicher als die truckenen.

Datura, ist ein ausländisches Blumen-Gewächse, welches aber auch in unsern Gär-ten erzielet wird. Man hat davon zweyerley Gattungen: Die erstere hat ihren Ursprung aus Ost-Indien, die andere aber aus Egy-pten. Diese ist schlechter, und ihre Wur-zel stinckt. Man pflantzt beyde aus Curiosi-tät in unsere Gärten. Die Frucht aber wird nicht, ausser in sehr grosser Hitze, reif. Da-her haben wir nichts als das Anschauen der Blumen davon. Sonst aber soll sie einen sehr hefftigen Schlaf machen, und denen un-getreuen Weibern derer Indianer dienen, sich ihrer Männer zu entledigen, um ihrer Hurerey nachzugehen.

Dauben, heisset man diejenigen, theils aus hartem eichenen, theils aus weichem Holtz gerissene Stücke, welche, wenn sie an der Lufft wohl ausgetrocknet, zu allerhand Arten grosser und kleiner Fässer dienlich gehauen, auf der Fug-Banck an einander gefüget, mit dem Zirckel alsdenn gehörig in verlangter Grösse umrissen, hernach mit dem Beile ge-lencket, mit dem Schnitt-Messer und Hobel aber gestreifft und abgezogen werden, damit das Faß seine behörige Rundung und Form bekomme. Wenn denn diese auf den Fugen mittelst des Blochs sauber und nette vollend gefüget, daß auch nicht ein Tropffen Was-ser hindurch gehen kan, pflegen die Böttcher nachmahls sie aufzusetzen, durch den Setz-Reiff zu befestigen und stehend zu machen, so-denn zusammen zu schlagen, über das Feuer zu setzen und zu bezwingen, endlich wohl aus-zuschlagen, und die Fugen alle gleich zu ma-chen, daß das Gefässe, welches daraus formi-ret worden, seine rechte beliebige Forme bekom-me, indem es nicht nur runde, sondern auch vier, sechs und mehr eckigte Fässer giebt, dahe-ro auch darzu gehörige Dauben auf mancher-ley Art zubereitet werden müssen.

Daubenkropff, ein zartes vielblätterich-tes Kräutlein, welches purpurfarbene Blü-then und eine zäserichte Wurtzel hat, in Wein-bergen wächst, und wider scorbutische, gal-lichte

lichte Zufälle dienet, purgiret und den Urin treibet.

Daum, ist der zwölffte Theil eines Werck-Schuhes oder Fußes, der hinwieder in zwölff Grana oder Gersten-Körner abgetheilet wird.

Dauung, ist eine Arbeit des Magens bey Menschen und Thieren, worauf ihre Nahrung, ihre Stärcke, Gesundheit, ja bey denen Thieren die Güte und Gesundheit des Fleisches ankommt. Daher diejenigen Thiere, welche die beste Dauung ihres Futters haben, das beste und gesundeste Fleisch vor den Menschen und dessen Dauung geben. Darum ist das Fleisch der wiederkäuenden vierfüßigen Thiere am gesundesten, als die ihre Dauung durch das erste grobe Schroten des Futters, welches doch sehr schlecht von statten gehet, da sie nur eine Reihe Zähne haben, anfangen, hierauf in dem 1sten Magen, so der Wanst heißt, erweichen lassen, und nach dem es wieder in Mund gebracht, von neuem zerkäuen, darauf sie denn weit zärter in dem andern Magen, so die Haube oder Hülle heißt (reticulum) aus diesem aber als noch besser verweichet in das Mannigfeld oder den 3ten Magen, wo die Speise vollends aufgelöset wird, und darauf endlich in den vierten Magen, der an denen Gedärmen lieget, und mit unserm Magen erst übereinkommt, gehet. Ja eben dieser guten Dauung dieser Thiere ist auch zuzuschreiben, daß sie nebst dem Fleische und dem Schmeere, wie auch Fette unter dem Fleische, noch eine besondere Art des Fettes, nemlich Talch oder Unschlitt ansetzen, welches die andern, so nicht wiederkäuen, nicht haben. Je schlechtere Dauung diese Thiere im Gegentheil machen, ie schlechter und unverdaulicher ist auch ihr Fleisch. Und dazu gehören alle diejenigen Thiere, die nicht wiederkäuen, z. E. das Schwein. Diese Nachricht dienet nun zu vielen Anmerckungen und Sätzen, darinne allerhand Wirtschaffts-Geschäffte, sonderlich in der Viehzucht ihren zureichenden Grund haben.

Debbel oder Debel, wird eigentlich nur derjenige viereckigte höltzerne Keil genennet, den man gemeiniglich in eine Mauer oder Leimwand einzutreiben pfleget, daß darein ein Haspen, Haken, Nagel, Schraube, und dergleichen recht feste gemacht werden könne. Es muß derselbe aus keinem feuchten, noch grünen Holtze gemachet werden, welches sonst balde eintrocknet, und sich alsdenn gerne wieder heraus ziehen lässet; Auch soll man kein eichenes und solches Holtz darzu gebrauchen, das sich gerne spaltet und in Stücken gehet. Debel-Boden aber heisset hernach auch derjenige Fuß-Boden, zwischen zweyen Stockwercken eines Hauses, wo zwischen zwey Haupt-Balcken der Raum mit dichte an einander geschlichteten, und zur Seiten mit eingebohrten runden Debeln verbundenen etwas schwächern Balcken ausgefüllet ist, so daß ihre untere Fläche, die die Decke der darunter gelegenen Zimmer abgiebet, gantz gerade ist, oben hergegen, wo der Fuß-Boden darüber zu liegen kömmet, wird die zwischen den Haupt-Balcken entstandene kleine Vertiefung mit klarem trockenen Schutt angefüllet.

Decem, oder wie die Bauren sprechen: Dazen, siehe Zehend.

December, ist der zwölffte und letzte Monat im Jahr, vom Januario an gerechnet, aber der zehende vom Martio an, daher er auch im Lateinischen seinen Nahmen December bekommen. Dieser Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, ist des Herbstes Ende, und des Winters oder des letzten Jahr-Theiles Anfang, da die Sonne in das himmlische Zeichen des Steinbocks tritt, welches in einem gemeinen Jahr den zwey und zwantzigsten dieses Monats, als den Tag nach dem Thomas-Tag, in einem Schalt-Jahr aber um einen Tag ehender, nemlich am ein und zwantzigsten December, als am Thomas-Tag selbsten geschiehet, und den kürzesten Tag, aber die längste Nacht macht, worauf jener wieder zu wachsen, diese aber abzunehmen beginnet. Kayser Carl der Große hat diesen Monat den Hilic- oder Heilig-Monat wegen der darinnen einfallenden heiligen Zeiten des Advents und der Geburt Christi genennet. Heut zu Tage heißt er der Christ-Monat, weilen das heilige Christ-Fest, von der Christlichen Kirche feyerlich in demselben begangen wird. Was ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung zu verrichten und vor Anstalten zu machen habe, kan man in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen. Auch kan man daselbst die Wetter-Vermuthungen, ingleichen von der Fruchtbarkeit des folgenden Jahres aufsuchen. Sonst aber ist zu mercken, daß dieser und alle diejenigen Monate, worinnen von der Kirche gewisse Feste und heilige Zeiten gefeyert werden, durch den Aberglauben mit vielen fabelhaften Dingen, auch in der Wirtschafft bisweilen zugebracht werden. Sonderlich pflegt dieser Christ-Monat wegen des heiligen Christ-Festes, so doch nur willkührlich dahin geleget worden, indem die Geburt des Herrn nicht um diese Zeit geschehen ist, durch solche Dinge gemisbrauchet und diese heilige Zeit vornehmlich entheiliget zu werden. Ein Theil der zwölff Nächte fällt darein. Was nun darinne vor Aberglauben überhaupt und in Ansehung der Wirtschafft getrieben wird, ist bekannt. Was der Christ-Tag, nachdem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung in der Wirtschaft geben soll, ist eben so ungereimt. Allein wir wollen solch abergläubisches Zeug nicht fortpflantzen, sondern vielmehr unterdrücken, daher wir davon die thörichten Stückgen nicht erst anführen, die sich alle auf das falsche suppositum, als ob die Geburt des Herrn sich auf zeitliche Dinge beziehe, und daß dieselbe zu dieser Zeit wircklich geschehen sey, ja auf andere Irrthümer von diesem Geheimniß der Religion gründen.

Deck-

Deck=Bette, heisset dasjenige Stücke von inem vollständigen Feder = Bette, womit nan sich zuzudecken pfleget, wenn man arinnen lieget. Es wird dieses nach sei-ier Breite unterschieden, indem es vor ei-ie oder zwey Personen gerichtet ist. Man raucht auch gerne nach der Jahrs=Zeit einen lbwechsel damit, und an dessen stat eine losse Matratze, im Winter aber ein dicker nd derber gestopfftes Ober=Bette.

Decke, wird alles dasjenige genennt, wo-it man etwas bedecket, als **Pferd = Decken**, **troh=Decken** ꝛc. wovon am behörigen Ort n mehrers.

Decke, Decken, ist eine Arbeit in Wein-ergen, welche der Wintzer, nach dem Pfahl-iehen, einiger Orten vor der Düngung, an nigen Orten aber nach derselben, noch vor Finters, und ehe die dem Wein=Stock höchst-hädliche Froste einfallen, zu verrichten hat, a nemlich derselbe mit der breiten Haue oder hacke, gleichsam eine Furche zum Stock hin macht, und dabey acht hat, wie und wohin r sich zu erstrecken, und zu decken am besten ingerichtet, damit er, der Wintzer, solchen echt niederbiegen, ein wenig mit dem Fuß etreten, und hernach mit der Hauen voll Erde fein zudecken könne. Es muß aber sol-ches Decken an einem schönen hellen Tage, nd wenn die Sonne scheinet, geschehen, da-it das Holtz fein trocken unter die Erde omme, weilen sonsten im Nassen die Augen nter der Erde verfaulen. Sonsten muß auch n Wintzer in acht nehmen, daß er nicht u tieff, auch nicht zu seichte decke; Nicht zu eff, daß es nicht ersticke; nicht zu seichte, aß es auch nicht erfriere, iedoch besser et-was seichte, als zu tieff; im Sande aber, da er Wind den Boden heben und wegführen an, ist eine etwas tieffe Decke auch nicht hädlich.

Deck=Lehnen, Lönen, Lünnen oder Lun-n, sind aus Eisen gemachte, und mit Fe-rn versehene Stiffte, welche oben starcke lecherne oder hölzerne mit Nieten verwahr-te Deckel haben, und vor die Räder an die chsen eines Rüst= oder Mist=Wagens, dar-n man keine Stemm = Leisten führet, geste-ckt werden, damit die Räder nicht ablauffen, och der Straßen = Koth so leicht in die Schmiere komme.

Deck=Netze, vor die Reb=Hühner, Wach-teln, und dergleichen Vögel, werden entwe-der mit länglicht gevierten und Rautenförmi-gen oder viereckigten Maschen oder Schma-len, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirn-ten Faden gestricket. Sie dürffen nicht län-ger, denn viertzig bis funff und viertzig Ellen, und nicht kürtzer, denn zwantzig Ellen, die Höhe oder Breite aber nicht geringer als acht Ellen, und nicht grösser als zwölff Ellen, auch jede Masche zwey Zoll weit daran seyn. Die-ses Garn oder Netze wird oben mit einer, ei-nes kleinen Fingers dicken Schnur einer El-le lang herabhängend gelassen; So muß man auch an den beyden schmalen Seiten des Garns von zwey zu zwey Schuhen weit an-dere Schnürlein aufknüpffen, damit das Deck=Garn in zwey Stangen gebunden, und von so viel Personen kan getragen werden.

Decken oder Cammer = Matten, siehe **Matten**.

Defecten, (in Wirtschaffts=Rechnungen) heissen Mängel oder Fehler, welche man einem auf Rechnung sitzenden Beamten aus seinen Wochen=Monat= oder Jahrs=Rechnungen zu ziehen pflegt. Diese Untersuchung soll allezeit von einem unpartheyischen Mann vorgenom-men werden, der das Geschäffte der Einnah-me und Ausgabe, worüber die Rechnung ge-führet wird, wie auch das Rechnungs = Wesen selbst verstehet, damit niemanden Unrecht ge-schehe.

Deichsel oder Deissel, ein Haupt = Stück an dem Vorder=Theile einer Kutsche, Rüst=Wagens oder andern Fuhr = Werckes, so von zweyen neben einander gespannten Pferden gezogen wird, ist ein sechs Ellen langes, run-des, und an dem dicken Ende etwas vier-eckigt = gehauenes Stücke Holtz oder Baum, welches zwischen den Armen an der Vorder=Achse zu stecken kommt, und daselbst entwe-der fest und unbeweglich eingemacht, oder aber nach Belieben zurück geschlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeschoben, denn mit einem an der Seite durch die Arme und Deichsel durchgesteckten eisernen Nagel befestiget werden kan. Die Deichsel dienet nicht nur die vor den Wagen gespannten Pfer-de, etwas von einander, und dieselben, in-deme sie vornen mit den Brust = und Hals=Ketten daran hängen, an dem Wagen fest, und in Ordnung zu halten; sondern auch den Wagen selbst dadurch nach Gefallen zu len-ken, und wenn er in schnellem Lauffe, son-derlich, wo es Berg herab gehet, damit ver-mittelst der Halt=Ketten aufzuhalten.

Deichsel=Eisen, ist nichts anders als ein gantzer, fast über das Knie gehender Steig=Bügel, oder eine vom Knie bis untern Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebo-gene, unten aber wie ein Steig = Bügel formirte breite und starcke eiserne Schiene, welche oben mit einem Riemen an der rechten Seite des Sattels festgemacht ist, und verhindert, daß die Deichsel des auf dem Sattel = Pferd sitzenden Fuhrmanns Bein nicht beschinde, oder gar entzwey schmeisse.

Deichsel=Kette, siehe **Halt=Kette**.

Deichsel=Pferde welche man auch **Stan-gen Pferde** nennet, sind diejenigen, so man gleich vor dem Wagen an die Deichsel zu spannen pfleget. Sie werden zum Unterschied der **Riem = Pferde** also genennet, welche vor die Deichsel = oder Stangen = Pferde gespannt werden, wenn man drey= vier= fünff = sechs= oder mehrspännig fahren will.

Dengeln oder Denneln, heißt die Schär-fen an denen Sensen und Sicheln, wenn sol-che nicht mehr schneiden wollen, und zu di-cke worden, erstlich auf dem Dengel = Stock mit dem Dengel=Hammer wieder dünn schla-gen, damit man sie hernach desto besser mit dem

dem Wetz-Stein wieder scharff und schneidend machen könne.

Dengel Zeug oder **Dennel-Zeug**, bestehet 1.) aus einem hölzernen Stöcklein, welches der Dengel-Stock genennet wird, und oben mit einem fest eingemachten platten Stücklein Eisen, gleich einem kleinen Amboß, unten aber mit einer starcken eisernen Spitze oder Stachel (den Dengel-Stock damit an die Erde zu stecken und fest zu stellen) versehen, auch oben und unten herum mit eisernen Rincken beschlagen ist, damit das Stöcklein nicht von einander reissen und zerspringen möge; und 2) aus einem vornen breiten und scharff zulauffenden Hammer, mit welcher Schärffe die Schneide der Sense oder Sichel, so auf dem obern platten Eisen des Dengel-Steckes liegen muß, dünne geschlagen oder gedengelt (gedennelt) wird.

Deputat, wird dasjenige genennet, was eine Herrschafft ihren Bedienten und Gesinde über ihre Besoldung oder Lohn, noch jährlich an Holtz, Getraide, Bier oder anderm Geträncke, Fleisch, Saltz und andern Victualien, zu ihrer Unterhaltung bestimmet und reichen läßt. Bey grossen Haushaltungen pfleget man auf einen Knecht oder Magd gemeiniglich sechs Scheffel, oder auch, wo es genau gesucht wird, nur fünff Scheffel Dreßdner Maaß Korn, jährlichen Deputats zu rechnen. Es pflegt auch von Alters her bey andern Bedienungen denen Dienern Deputat, d. i. nicht alles an Gelde, sondern auch an Naturalien gegeben zu werden. Die Frage ist: ob es in der Wirtschafft oder bey Cassen rathsam sey? Denn man muß bey der Wirtschafft nicht alles immer nach dem blinden Herkommen und alten Gewohnheiten machen, sondern allenthalben den wahren Grund einzusehen suchen. Die Alten hatten darzu guten Grund. Denn sonst war die Consumption und der Abgang der Naturalien in der Wirtschafft nicht sonderlich. Man konnte nichts daraus lösen, es war wohlfeil, und dagegen wenig Geld im Verkehr. Deswegen hatten sie Vortheil, wenn sie die Diener mit Deputaten besoldeten. Und wenn oder wo es noch ist, da kan sich weder Herr noch Diener durch Abschaffung der Deputate verbessern. Allein wenn die Naturalien theuer an den Mann gebracht werden können, da ist das Deputat-Wesen nicht viel nütze. Und woferne die Diener nach den Zeiten eingerichtete gute Geld-Besoldungen richtig und zu rechter Zeit dafür bekommen, da können sich diese auch nicht beschweren, zumahl sie durch gute Einrichtung offt mit viel wenigern Naturalien auskommen, und also mit wenigem baaren Gelde mehr ausrichten können. Wo also guter Handel, Wandel, und Verkehr ist, da sind die Deputate weder vor den Herrn noch den Diener rathsam.

Dese, siehe Döse.

Destilliren, heisset mittelst der Feuchtigkeit oder wässerigten Materie, die flüchtigen Theile, so in einem Cörper stecken, nachdem selbiger durch die Maceration, oder andere Auflösungs-Arten zubereitet worden, durch Hülffe des Feuers oder der Hitze absondern, heraus ziehen, und Dunstweise in die Vorlage bringen. Es geschiehet solches auf vielerley Art, entweder durch die dazu gehörige besondere und verschiedentliche Instrumente, als die vielerhand Brenn-Oefen, Kolben, Recipienten, Retorten etc. als vermittelst derer die Dünste theils in die Höhe getrieben werden, theils gehen sie seitwerts, theils aber steigen sie gar unter sich, nachdem die Natur der Materie beschaffen, die hierzu angesetzet worden. Oder durch das Mittel, welches bey dem Destilliren die Ausdünstung zu wege bringt, als: hell Feuer, glimmende Kohlen, Asche, Sonne, kleiner Sand, Eisen-Feilig, Pferde-Mist, siedend Wasser, oder nur der Dampff davon, lebendiger oder ungelöschter Kalch, und dergleichen. Wiewohl man auch durch die Kälte ebenfalls zu destilliren vermögend ist: Es wird nemlich das Brenn-Zeug, nachdem es angefüllet und gehörig verlutiret, in gantz klein wie Schnee zerstossenes Eis, darunter Saltz gemenget worden, gesetzt, und äusserlich rund herum damit wohl beleget, und fest an einander gedrucket, oben über dem Helm aber muß alsdenn von Zeit zu Zeit ein Tuch in heisses Wasser getuncket, geleget, und wenn dieses kalt, wieder mit einem warmen abgewechselt werden; Diese Art zu destilliren hat die Eigenschafft des ersten Grades. Vor allen muß man demnach die vier Grade der Hitze wohl mercken. Davon der erste nicht stärcker, als laulicht Wasser, oder der Dampff von siedendem Wasser, woran man keinen Schaden nehmen kan. Der andere ist schon stärcker, und so warm als Asche. Der dritte Grad ist noch heisser, so daß er empfindlich brennt, wann man die Hand daran hält, wie der klare Sand thut. Der vierte ist so hefftig, daß man ihn gar nicht erdulten oder ausstehen kan, wie die Hitze von dem Eisen-Feilig oder Feil-Spänen ist. Der erste Grad schickt sich gut zu Destillirung der subtilen und feuchten Materien, wie die Blumen, und die Blüthen, und die Kräuter von kalter Natur, und dergleichen sind. Der andere zu Destillirung der subtilen und trockenen Dinge, dergleichen alle starckriechende Sachen, als Pfeffer, Zimmet, Ingwer, Würtz-Negelein etc. auch verschiedene scharffschmeckende Kräuter, wie der Wermut und Salbey sind. Der dritte alle Materien, so ein dickes und safftiges Wesen haben, von welcher Sorte die mehresten Wurtzeln sind; und der vierte alle Metalle und Mineralien, Alaun, Arsenic und dergleichen, zu destilliren. Wie im übrigen die Destillir-Oefen anzurichten, welche Instrumente darzu zu gebrauchen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, kan weitläufftig aus Loniceri Kräuter-Buch durch Uffenbachen erkläret, ersehen werden. Einfältigere können auch das Destilliren aus der Mad. Meuerdrack barmhertzigen Chymie hinlänglich lernen. Der Nutzen zwar zeiget sich vornemlich in der Medicin; wiewohl ein

geschick,

schickter Haushalter seine Haus-Apothecke it einem und dem andern auf diese Art prä-:irirten Medicament von selbst versehen kan.

Diarium oder **Tage-Register**, ist ein Buch, 1rein ein guter Haus-Wirt, in specie aber ein 3erwalter, alltäglich das, was er eingenom-:en, und was er ausgegeben hat, oder was ısten in Wirtschaffts-Verrichtungen paßiret, eißig und accurat einzeichnen und ausschrei-n soll, um nicht nur bedörffenden Falles, ei-s und des andern in der Haushaltung vorge-ngenen sich wieder erinnern, sondern auch : Wirtschaffts-Rechnung desto besser daraus rfertigen zu können.

Diät, begreiffet nichts anders in sich, als n höchst vernünfftigen Gebrauch der Speise 1d Trankes, nebst der Beobachtung derjeni-:n andern Mittel, wodurch der Leib eines Renschen verpfleget, und die Gesundheit er-alten wird. Es kan sich ein ieder, nach er-ngter wahrer Einsicht in seine Natur, die ierzu nöthige Regeln von selbst vorschreiben, enn er zugleich sein Absehen auf die Beschaf-nheit der einmahl eingeführten Lebens-Art nit richtet. Nur muß man der Diät nicht ihling und auf einmahl allzuenge Schrancken tzen, weil sonst dergleichen Veränderung, : die allergeringste Ausschweiffung sogleich llzuempfindlich seyn kan; Derohalben schrei-et Thomasius in seinem kurtzen Ent-urff der Politischen Klugheit, cap. 8: Dergestalt bringet Veränderung nicht nur Lust, ndern auch Nutzen. Doch muß die Verän-erung nicht allzustarck, noch auf einmahl, noch fglich geschehen. Die Wirtschafft kommt in inem Lande sonderlich auch auf gesunde Leu-e an. Darzu aber dienet vor andern eine ute Diät, zumahl ein Wirt nicht allezeit im-ıer Artzeney haben kan. Die gelehrten Wirte innen sich nun zwar leicht darinne helffen. Ziewohl auch diese öffters die schlimmste iicht halten. Allein denen Einfältigen, son-erlich dem Land-Wirt muß man nebst aller-ınd dahin zielenden Policey-Gesetzen und nstalten, dahin auch ein gutes Medicinal-Vesen gehöret, darinnen zu Hülffe kommen, umahl derselbe viele Dinge, die zur Diät ge-ören, weder weiß, noch beobachten kan. Doch i die Beobachtung der Diät in Essen und rincken, wie auch in der Bewegung noch am eichtesten. Motus und Potus sind zwey Din-e, die, wenn sie recht eingerichtet, vor vie-en Kranckheiten bewahren. Hier ist es nicht nöglich, deshalb genugsamen Unterricht zu ge-en. Allein man kan dazu vor andern brau-hen Richters Erkäntniß des Menschen, des Herrn Justitz-Raths und Leib-Medici D. Carls Tractat von der Diät, und Schmids bibli-chen Medicum. Darinnen kan ein Wirt das nöthigste in diesem Stück finden.

Dicke Rippe, heisset man an einem ausge-schlachteten Rinde dasjenige dicke Fleisch, wel-ches noch über der Schoß-Rippe nach den Vor-der-Vierteln gefunden wird.

Dicker Lappen, nennet man an eben dem-selben Vieh ein Stücke, das zur Seiten aus dem Wanste gehauen oder gehacket worden.

Dickigt, heißt bey der Jägerey, ein Ort, der mit vielen und dicken Sträuchern und Ge-büsche bewachsen ist, und denen wilden Thie-ren vor unnützen Nachstellen derer Müßiggän-ger, schädlicher Raub-Thiere und Hunde zur Beschützung dienet.

Dick-Maaß, nennen die Jäger das Bast oder rauhe Häutlein eines Hirsch- oder Reh-Bocks-Gehörns, welches von diesen in die Hö-he schiesset.

Dictam, siehe **Diptam**.

Dielen, wird diejenige Arbeit genennet, wenn die Zimmerleute einen Fuß-Boden mit Pfosten oder von Bretern, so in Taffeln ge-stossen, legen, wie denn eben ein hierzu zu-gerichtet Bret eine Diele heisset. Es ist dar-bey acht zu geben, daß der Boden allezeit ei-nen, doch gar nicht mercklichen Fall gegen den Eingang bekomme: Im übrigen wird der Bo-den entweder unmittelbar auf die Balcken ge-nagelt, daher, wo diese nicht Wagrecht lie-gen, sie aufgefüttert werden müssen; oder es muß erst darzu ein besonderes Lager formiret werden, wie bey den Stuben nöthig, die un-ten auf der Erde sich befinden. Der Zwi-schen-Raum gedachten Lagers oder der Balcken wird mit klarem durchgelauffenen Schutt, der recht trocken, ausgefüllet, daß keine Diele hohl lieget. Und weil eine gemeine Bret-Länge gar selten die Länge des Bodens ausmachet, auch vielmahls die Umstände nicht zugeben wollen, besondere Dielen nach der erforder-ten Länge schneiden zu lassen, weshalber die allermeisten Dielen Stoßweise geleget werden müssen; So ist dahin zu sehen, daß allezeit bey iedem Stoß, Fuge auf Fuge zutreffe, wel-ches man öffters theils aus nichtswürdiger Un-achtsamkeit, theils aus tückischer Bosheit un-terlassen findet.

Dienst, siehe **Frohn-Dienst**.

Dienst-Boten, suche **Gesinde**.

Dienste, werden in der Wirtschafft als Gü-ter angesehen, dadurch einer andere Dienste und Güter erlangen oder die einer dem andern geben kan. Und es ist ordentlicher Weise der schlechterdinges nöthige Anfang etwas zu er-werben, wenn einer auch nur durch seine innere Leibes- und Seelen-Kräffte entweder von Na-tur oder durch Fleiß im Stande ist, Dienste zu thun, wenn er auch von andern Gütern nichts zum Anfang hat und besitzet. Darum sollen sich alle Menschen bemühen im Stande zu seyn gewisse Dienste zu leisten. Kommt nun Ar-beit, Fleiß, Treue und Sparsamkeit darzu, so kan es nächst göttlichem Segen nicht fehlen, daß er nicht wenigstens seine Nothdurfft erwer-ben und also wirthschafften könne.

Dierlein-Baum, siehe **Cornel-Baum**.

Diete, ist ein nicht allzu grosses, an einem Ende spitzig zugehendes Behältniß, so aus ei-nem über einander gerollten Stücke Papier der-gestalt bereitet worden, daß man allerley klei-ne und in eintzeln Stücken bestehende Waare dahinein packen und beysammen erhaltend be-quem fortbringen kan.

Dieten, heissen diejenigen Gelder, welche denen Bedienten bey Höfen auf ausserordent-

lichen Reisen nach Proportion des mehrern Aufwands der Kosten, so sie dazu brauchen, als wenn sie ordentlich und zu Hause arbeiten, auf die Tage gegeben werden.

Dill, ist ein Kraut, welches dem Fenchel fast ähnlich ist. Sie wächset etwan anderthalb Ellen hoch mit runden Stengeln und vielen Zweigen, treibet kleine, zerspaltene Blätlein, wie der Fenchel, iedoch schmähler und kürtzer. Oben am Gipffel des Stengels und der Neben-Zweige, kommen gelbe büschlichte Blüthen, nach welchen ein dünner, aber breiter und scharf-schmeckender Saamen folget. Dieser wird mit anderer Kräuterey im Mertzen oder April, im zunehmenden Monden gesäet, da denn der neue Saamen im Julio reiff, und darauf im alten Monden bey trockenem Wetter gesammlet und wohl verwahret wird. Den Büschel oder die Crone brauchet man bey Einmachung der Gurcken, den Saamen aber in die Quarck-Käse, zum Cappes-Kraute, welches übers Jahr zu gebrauchen, eingesaltzen wird, das Fleisch mit einzumachen, und zu den Würsten, davon denn alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden; Denn es hat dieser Saamen die Krafft zu erwärmen und zu zertheilen, dahero er auch in der Artzney zu vielen nützlich gebrauchet, auch in Apothecken ein Wasser daraus destilliret, und ein heilsames Oel davon zubereitet wird.

Dillo, Tille, wird das runde und hohle Theil an einer eisernen Schürve, Mist-Gabel, Kraut-Stampffe, und dergleichen, wo der höltzerne Stiel eingestossen wird, genennet. So führet auch diesen Nahmen derjenige Theil eines Leuchters, in dessen Vertieffung das Licht aufgestecket wird.

Dinckel, (Dünckel) Dünckel-Korn oder **Spelt**, ist eine Art von Getraide, welches eine mittelmäßige Natur zwischen dem Weitzen und der Gerste hat, indem er eine bessere Nahrung, als diese, und eine geringere, als jener giebet. Der Dinckel ist zweyerley Art, davon die eine dem Weitzen, die andere aber der Gerste ähnlich siehet, beyde müssen auf der Mühle zum Gebrauch gerollet und gestampffet werden, weil man sonsten die Hülsen nicht wegbringen kan. Die Felder, worauf er gesäet wird, muß man also düngen und bestellen, wie die Korn und Weitzen-Felder. Der Saamen soll nicht alt, sondern von dem nächsten Jahr her seyn, und wird am besten von Egidii bis Michaelis gesäet. Er giebt nicht nur ein schönes, weisses, gesundes, kräfftiges, allen Menschen dienliches Mehl, sondern läßt sich auch zum weissen Bierbrauen mit sonderbarem Nutzen gebrauchen.

Dinner Lappen, heisset an einem ausgeschlachteten Rinde dasjenige Stück, so unten aus dem Bauche weggehacket worden.

Dinte, heisset diejenige flüßige Materie, so aus klein zerstossenem Gallus, oder klein geraspeltem Brasilien-Holtz, oder klein geriebenem Grünspan u. s. f. darunter Kupffer Wasser, Victriol, nebst etwas Alaun und Gummi gemischt, aus Eßig, Bier und Wasser zubereitet wird, deren man sich zum Schreiben gemeiniglich bedienet. Es giebt aber nach dem Unterscheid der darzu kommenden Stücke, auch unterschiedene Arten derselben, davon die gebräuchlichsten die schwartze, rothe und grüne. Da man nun unter diesem Worte insgemein nur die schwartze Dinte verstehet, diese auch die gewöhnlichste und unentbehrlichste, so will ebenfalls an gegenwärtigem Ort eines einigen guten Pulvers gedencken, woraus man selbige machen und ansetzen kan. Nehmet des feinsten türckischen Gallus sechs Loth, Victriol oder so genannt Kupffer-Wasser vier Loth, Gummi Arabicum zwey Loth, Alaun ein Loth, mischet dieses alles, recht klar zu Pulver gemacht, wohl unter einander, giesset eine gute Kanne Eßig oder Bier darauf, setzt es bey Seite, und zwar im letzten Fall an einen warmen Ort, rührt es alle Tage um, und so offte ihr etwas daran zu giessen nöthig habt, so braucht darzu Regen-Wasser mit Schlehen-Wurtzeln abgesotten, darein etwas Saltz geworffen worden; denn von Saltz soll die Dinte weder zu dicke werden, noch weniger aber schimmeln: Das Regen-Wasser und im Winter das Schnee-Wasser wird vor das beste gehalten, und darum mit zugegossen, daß der Eßig nicht so starck werde, und folglich die Dinte durchschlage: Der Eßig dienet darzu, daß die Dinte nicht schimmle; Alaun hingegen verhindert, daß sie keine Hefen setzet: Das Kupffer-Wasser oder Victriol endlich erhält sie bey frischer guter Farbe. Wer im übrigen die Dinte lange Zeit frisch und reine zu erhalten gedencket, muß sie fein zugedeckt vor Staub, und sonderlich vor Brotsaamen verwahren, von welchen letzten sie am ersten schimmelt, und in gläsernen, bleyernen und hart gebrannten irdenen Gefäßen, die nicht glasürt, aufbehalten; denn von der Silber-Glätte, davon die Glasur eben gemacht wird, verdirbt dieselbe am ersten. Wolte sich iemand auf eine weite, und durch entlegene wüste Orte vorzunehmende Reise mit dergleichen Dinte versehen, der darff nur gedachtes Pulver mit sich führen, doch muß der Gallus, so darinnen befindlich, ehe er darunter gemischet worden, zu verschiedenen mahlen mit Eßig genetzet, und allezeit wieder dürre gemachet worden seyn, wenn er denn bedürffenden Falles nur etwas weniges davon in ein Läppgen schüttet, dieses zubindet, in ein wenig Wasser oder Bier und dergleichen eintuncket, daß es sich recht satt und vollziehet, alsdenn aber in einem Schälgen oder andern Geschirr rein ausdrücket, wird dieses die beste Dinte geben, wenn auch schon diese Operation ein paar mahl wiederholet wird.

Dinten-Fisch, oder **Dinckten**, item **Black-Fisch**, ist ein Fisch, der ein sehr schwartzes Blut hat, welches er von sich lässet und das Wasser damit färbet, daß ihn die Fischer nicht sehen können.

Diptam, ist ein Kraut, davon dreyerley Gattungen bekannt sind. 1) Der **Cretische Diptam**; 2) **falsche Cretische** oder **Wirbel-Diptam**,

Diptam; und 3) der weisse oder gemeine Diptam, auch Eschen-Wurtz, genannt. Der Cretische Diptam treibet von seiner Wurtzel etliche harte, runde und rauhe Stengel über sich, welche sowohl als die Zweige, mit kleinen, als runden und weißlichten paarweis gegen einander überstehenden Blätlein besetzt sind. An den Spitzen der Stengel kommen in länglichten Aehren im Heu-Monat Purpur-farbene Blumen hervor, welche einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Dieses Gewächse wird bey uns im Frühjahr in Gefässe, die mit guter luckerer und sandigter Erde gefüllt sind, gepflantzet, und denn fleißig begossen. Dessen Fortpflantzung geschiehet durch Zertheilung der Wurtzel; Die Blätter von den Aehren sind in gifftigen Kranckheiten treflich gut zu gebrauchen. Der falsche Cretische Diptam, welcher in Italien wild wächset, aber bey uns gleichfalls in denen Gärten gezogen wird, iedoch keiner besondern Wartung nöthig hat, kommet seinen Blättern nach dem erstbeschriebenen rechten Cretischen Diptam bey nahe gleich, hat aber härtere Aeste und Zweiglein, welche etwas rauher und wollichter erscheinen. Die Blumen wachsen rings um den Stengel, wie an dem Andern, riechen fast wie der Poley; ist aber an Krafft und Wirckung dem Cretischen Diptam lange nicht gleich. Der weisse oder gemeine Diptam, welcher sonsten auch, wegen Aehnlichkeit der Blätter, so sie mit den Eschen-Baum-Blättern haben, Eschen-Wurz genennet wird, hat eine starcke knotigte Wurtzel, welche sich in viele Neben-Wurtzeln zertheilet. Die Stengel wachsen Ellen hoch. Die Blumen sind Purpur-roth und weiß, länglicht und mit Aederlein durchzogen, eines scharffen, iedoch lieblichen Geruchs, nach welchen in kleinen rauchen und bräunlichten Schoten ein schwartzer gläntzender Saamen folget. Seine Vermehrung geschiehet durch die Wurtzel, welche im Herbst zertheilet, und so in gutem Grund fortgepflantzet wird. Er wächset auch ausser denen Gärten in Gebirgen und Wildnissen von sich selbst; und wird insonderheit die Wurtzel wider den Gifft, ansteckende Seuchen, und andere Zufälle sehr gerühmet.

Distel-Finck, siehe Stieglitz.

Distilliren, suche Destilliren.

Distillirte Wasser, siehe Abgezogene.

Ditgen, suche Brach-Vögel.

Döbel, ist ein Unkraut, welches im Getraide, sonderlich aber gerne unter dem Haber und Gerste wächset, hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Saamen, so in kleinen länglicht-runden und oben mit einer langen Spitze versehenen Körnlein, welche wechselsweise gegen einander über sitzen, bestehet, eben nicht gar feste stecket. Wenn unter der Gerste viel Döbel befindlich, so rauscht das davon gebraute Bier gar balde, und macht die Köpfe wüste.

Döbel, ein Fisch, suche Alten.

Dörnlein-Baum, siehe Cornel-Baum.

Dörre, suche Darre.

Dörr-Wartzen, sind gewisse also genannte Wartzen, welche denen Pferden im Maule wachsen und machen, daß dieselben nicht wohl zunehmen können, solche zu vertreiben, muß man die Wartzen mit einer guten scharfen Scheere aufs kürtzeste, als man kan, abschneiden, und hernach dem Pferd das Maul mit Honig und Eßig wohl auswaschen. Man kan auch, wenn die Dörr-Wartzen rein aus der Haut geschnitten, die Adern mit einem heissen Eisen berühren, hernach ein wenig gesaltzene Butter auf den Ort, da die Wartzen gestanden, legen, und mit einem warmen Eisen fein hinein brennen, so wird keine Dörr-Wartze mehr auf solchem Platz wachsen.

Döse oder Dese, ist ein Gefässe von Böttger-Arbeit, unten am Boden weit und oben etwas enger, wie ein entzwey geschnittenes und umgekehrtes Stück-Faß, auf dreyen verlängten Dauben, und also hohl stehend. Sie sind von verschiedener Grösse, und werden dergleichen sowohl zum Waschen als Backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen Backdösen anderthalben, oder zwey und mehr Scheffel Mehl auf einmal einteigen und einmachen kan. Man hat auch Kühldösen in Brau-Häusern, welche von ziemlicher Grösse, und oben weiter als unten sind, auch auf keinen Füssen, sondern gleich denen Bottichen auf dem Rand, den die Dauben rings herum machen, stehen. Dise werden an denen Orten, wo man keine Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke hat, zu Abkühlung des Bieres gebraucht.

Docken, zu allerley Geländern sind die aus Holtz, Stein, Eisen, Meßing u. s. f. gemachte Verzierungen der Brust-Lehnen und niedrige Stützen, welche meistens aus Seulgen, so von unterschiedenen Gliedern zusammen gesetzt sind, bestehen, und von Drechslern, Bildschnitzern, Steinmetzern, bald nach ihrem eigenen Gutdüncken, bald nach gewissen Regeln der Bau-Kunst ausgearbeitet werden. Wie selbige nach allen Ordnungen zu proportioniren, findet man in Sturms vollständiger Anweisung zu Pracht-Gebäuden. Ihre Höhe, zusammt dem darüber liegenden Sims, muß iedesmahl die Brust-Höhe, wenn man sich etwas bücket, das ist höchstens drey Schuh ausmachen. Siehe Mathemat. Lex.

Docht, siehe Tacht.

Dohle, (Thole) oder **Dahle**, wie sie einige nennen, ist eine Art von Krähen, fast über und über Kohlschwartz, so gar, daß, wie bey denen Raben, auch der Schnabel und die Füsse von eben dieser Farbe sind; doch hat sie hinten an dem Kopf, wo der Hals anfänget, gantz graue Federn, die etwas vom Halse selbst einnehmen, recht auf die Art, wie man etliche Krähen siehet, die sich dadurch von denen gantz schwartzen Krähen unterscheiden. Ihrer Grösse nach gleichet sie einem Häher, nur daß die Dohle an der Brust etwas dicker, und also der Häher viel schlancke und länglichter aussiehet. Sie ist von Natur diebisch oder vielmehr Geldliebend, kan aber mit Recht nicht wohl unter

die Raub-Vögel gezählet werden, ob sie sich gleich mit denenselben zusammen hält, allermassen sie auf kain Aas oder Luder fället, sondern meistens Körner und Früchte geniesset; dahero auch dieser Vogel wegen seines wohlschmeckenden Fleisches, besonders wenn er noch jung ist, gerne zur Speise gebraucht wird. Er macht sein Nest auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürmen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neste gehoben, und ihme die Zunge gelöset wird, so kan man ihm allerhand schwatzen lernen, wie einer Elster. Er wird mit seines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (Tohn) ist eine Art weißlichten, fetten und ungemein festen Erdreichs, welches am besten vor die Töpffer, allerhand Gefässe daraus zu formiren, und vermittelst des Feuers stein-hart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Wasser halten sollen, dienlich ist. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil sie viel Nässe an sich ziehen, und langsam trocken werden, meistentheils sauer sind) bringen unter dem Korn viel Trespen; Weitzen und Gersten aber will gar nicht drinnen fortkommen: wenn sie auch gleich offt gedünget werden, so ziehet doch der Dohn durch seine Nässe den Dünger dergestalt wieder aus, daß kaum einmahl etwas Korn und Haber drinnen wächset. Dergleichen Aecker wollen sowohl mit Pflügen und Egen, als auch überhaupt mit der gantzen Bestell-Zeit wohl getroffen seyn, wenn man seine darauf gewandte Mühe und Arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolde, wird das Haupt an einigen Gewächsen genennet, so aus der Blume und dem Saamen bestehet, welche oben auf dem Stengel in die Rundung, gleich als eine Krone wachsen; dergleichen Dolden oder Kronen hat die Dille, der Fenchel, Pastinac, und dergleichen.

Doll-Kraut, sehe Bilsen-Kraut.

Domainen, oder Cammer-Güter, sind solche Güter und Fonds von Fürstlichen Einkünfften, welche vom Lande oder dessen Fürsten selbst zur Unterhaltung seiner Person, Familie und Hoff-Staat gewidmet, und daher nach denen Domainen-Rechten ohne Einwilligung des Landes, ja auch nicht einmahl, so lange man von dieser Beschaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräussert werden können. Sie werden auch Cammer-Güter genennet, und sind von des Fürsten Patrimonial-Gütern, als die ihm gantz eigenthümlich gehören und veräussert werden können, zu unterscheiden. Allein in Deutschland kan man nicht alle so genannten Cammer-Güter gleich vor Domainen halten, weil diese Güter öffters aus denen alten Geschlechts- und Haus-Gütern entstanden, und da ehemahls dieses Domainen-Recht unbekannt war, nicht eben allemahl in der Absicht zur Fürstlichen Cammer-Administration gezogen worden, daß sie eigentlich Domainen seyn solten. Und eben daher kommt es, daß viele unter dem Wort Domainen eigene Fürstliche Patrimonial-Güter verstehen und die ietzt gedachten Rechte nicht einräumen wollen. siehe D. Gassers Einleitung zu oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften, D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wissenschafften II Theil p. 15 seq. it. 82 seq.

Donen, Thonen, Maschen, Schleiffen, oder Schneissen, sind eine Art von Schlingen, worinnen sich zur Herbst-Zeit Drosseln und andere kleine Vögel selbsten zu fangen pflegen. Es giebt deren zweyerley Arten: Bügel-Donen und Bast-Donen. Die Bügel-Donen werden von vier bis sechs Pferde-Haaren, so aus der Mähne oder dem Schweiff genommen worden, geflochten, und in dem obern Theil eines guten zähen weidenen Bügels durchgezogen, dieser aber an beyden Enden zugespitzt, und wenn man Ebereschen- und Vogel-Beere hinein gehängt, in denen Donen-Gängen oder Donen-Steigen, an die Bäume gestecket. Wenn nun der Vogel im Spriegel sitzet, und nach den Beeren langet, da er nothwendig den Hals durch die Schlingen stecken und strecken muß, so ziehet sich die Schleiffe zusammen, und ie mehr der Vogel sich zu entrinnen bemühet, ie härter und fester wird ihm der Hals zugezogen, also daß er endlich erwürgen, und daran hängen bleiben muß. Die Roß-Haare soll man, nach einiger Meinung, nicht von verreckten und umgefallenen, sondern von lebendigen, oder von solchen Pferden, die von den Schindern und Wasenmeistern todtgeschlagen worden sind, hernehmen. Wenn die Donen anfangs von dem Wendemann aus Roß-Haaren verfertiget sind, deren bisweilen etliche hundert auf einmahl gemacht werden, schleifft man solche an ein rundes, dickes Holtz, das so groß seyn muß, so weit die Donen, im Richten sich öffnen sollen, wirfft sie also angeschleifft in ein siedend heisses Wasser, lässet sie eine Weile darinnen sieden, und hierauf am Holtz etliche Tage also bleiben, bis sie recht trocken worden sind, denn ziehet man sie gehörig ein, und sollen ihnen hernach Regen und Wind desto weniger Schaden thun können. Die von Bast verfertigte Donen werden nicht besonders mehr gebraucht, und thut man besser, wenn man sich ja ihrer bedienen will, solche zu kauffen, weil sie sehr viel Mühe zu machen kosten, und das Schock vor ein paar Groschen zu bekommen ist. Der Donen-Fang oder das Schnait-Begehen, fänget sich bald nach Jacobi an, wenn die rothen Ebereschen-Beere reiff, und recht hell hervor blicken; denn wenn sie überständig oder gar zu dunckelroth werden, so können die Vögel solche von ferne nicht so wohl sehen. Wegen des Ortes der Schnait oder des Donen-Steigs, da besagte Bügel mit denen Schleiffen zum Fall der Vögel festgemachet werden können, ist zu mercken: daß selbiger entweder auf denen Wiesen oder auch in denen dicken Wäldern und Gebüschen müsse ausersehen, und in diesen letztern sonderbare gerade Gänge hin und wieder gemacht werden, damit man seine Donen oder Schnait desto besser begehen und leichtlicher finden können.

. Die Zeit, wenn die Donen begangen erden müssen, fänget sich gegen Mittag n, etwan um zehen Uhr an: Denn des Morgens, da sich die Vögel beym Nebel, eiff und Frost am besten fangen, muß man lche nicht stören. Bey Begehung der chnait oder Donen muß man die von den einen Vögeln abgefressene Ebereschen-Beere it frischen Beeren wiederum ersetzen, die immen Schlingen einrichten, und die zersenen oder alten untüchtigen wieder mit nen ausbüssen; dahero der Weydmann iezeit einen Sack mit Beeren, Donen und dern dazu benöthigten Sachen bey sich agen muß. Wo der Vieh-Trieb hingehet, sind die Donen wenig nutz: Denn die Völ werden davon verjagt; so sind auch im erbst die Donen besser an den Bäumen, im ieder-Flug aber und im Frühling besser f der Erden zu gebrauchen. Die in denen aschen oder Donen gefangene Vögel sollen el wohlgeschmackter seyn, als die man in n Sprenckeln bekommen, weil sie jene gleich hencken, diese aber am Fuß alleine gefann sich länger quälen, und abzapplen, mitn also auch am Geschmacke nicht so gut erden.

Donner, ist derjenige offt starcke Knall, d das wiederholte Krachen, welches in der fft und zwischen den Wolcken, meistens ch sehr heissen Sommer-Tagen, oder ch bey allzuhefftiger Kälte gehöret wird. s ist dieser Knall weder zu allen Zeiten, noch einer Zeit ins besondere, ja auch an iem Orte nicht einerley und immer von gleien Tone, welches auser Zweiffel von der anniafaltigen Beschaffenheit, so wohl der tzündeten Materie, als auch der Lufft, d der darinnen sich befindenden Dünste, e auch dem Orte selbst, wo die Entzünng geschiehet, zuzuschreiben. Woher aber es Krachen entstehe, davon hegen die hilosophi und Natur-Kündiger gar unteriedene Meinungen, siehe Philosophisches xicon. Einige nehmen dieses Wort in eim weitläufftigen Verstande, und begreiffen runter den Strahl, daher theilen sie den onner ein in den durchbohrenden, der aln harte und feste Cörper angreiffet, den ichen aber nichts schadet, wenn schon beynahe beysammen seyn, als den Degen in r Scheide, das Geld im Beutel u. s. f. n zerschmetternden, welcher alles, was trifft, auf fast unbegreifliche Art zerstücket d zerreisset; den anzündenden, welcher Menschen, Vieh, Kleider, Holtz und dergleichen versenget, anzündet und verbrennet. lus den gemachten Anmerckungen bey entandenen Donner-Wettern hat man so iel erfahren, daß dieses das allergefährliche, welches sich bey stiller Lufft und ohne Reen ereignet; Auf das Donnern, welches tarck aus gantz Pech-schwartzen Wolcken geschiehet, folgen starcke Platz-Regen, ja wohl gar Wolcken-Brüche; Aus der Gegend her, wo es am meisten donnert, aber darneben sehr wenig blitzet, entstehet insgemein ein hefftiger Sturm; Der Donner, wenn er im Winter sich ereignet, ist vielmahlen gefährlich.

Donner-Bart, siehe Haus-Wurtz.

Donner-Besem, ist ein straubigtes kurtzverwirrtes Gewächse, welches wie ein Nest aussiehet, und zuweilen auf denen Aesten der Bäume, sonderlich aber bey dem Tangel-Holtze gefunden, auch deswegen von dem gemeinen Mann also genannt wird, weil es seiner Meinung nach von denen Strahlen oder Blitz des Gewitters herrühren solle. Andere halten es vor eine Mißgeburt des Baumes, welche ihren Ursprung von einem unreinen Nutriment, und verdorbenen Nahrungs-Safft habe.

Donner-Kraut, siehe Fette Henne.

Donner-Reb, suche Gundel-Reb, Gundermann.

Doppel-Bier, wird eben dasjenige genennet, welches man zweymahl kochet, und wegen der bey ieden mahl darzu kommenden Theile an Hopffen und Maltz doppelt starck werden muß; dergleichen ist die Braunschweigische Mumme, das Dantziger Bier und andere mehr.

Dorff, Dorffschafft, begreifft eine Gesellschafft solcher Leute, welche sich einen offenen Ort, in freyem Felde auserſehen, und diesen zu ihrem Aufenthalt an- und zusammen gebauet haben, damit sie der Land-Wirtschafft gemeinschafftlich obliegen können. Conf. Bilderbecks Dorff- und Land-Recht, Rohrs Haushaltungs-Recht, it. Stissers Land-Wirtschafft der Deutschen C. XIII. Sie haben insgemein aus ihren Mitteln ein Ober-Haupt oder Sprecher, so der Richter, ingleichen Schultze heisset, dem noch zwey Personen zugegeben sind, welche man die Schöppen nennet. Uiberhaupt heisset man alle, die in dieser Gesellschafft befindliche, Bauern, weil sie ihre gantze Lebens-Zeit auf den Garten-Feld- und Acker-Bau wenden, ja die Ihrigen ebenfalls darzu anhalten.

Dorant, Orant, sonsten auch Löwenmaul, von der offenen Blume, welche einen offenen Löwen-Rachen vorbilden solle; Hunds-Kopff und Kalbs-Nase aber, von der Saamen-Capsel, welche mit dem Gebein eines Hunde-Kopffs oder Kalbs-Nase in einige Gleichheit kommt, genannt, ist vielerley Geschlecht: Das erste hat steiffe, glatte und hohe Stengel, so mit vielen Neben-Zweiglein und starren gegen einander überstehenden länglichten und ein wenig rauhen grünen Blättern besetzet sind, also, daß sich das gantze Gewächse, wie ein kleines Bäumlein ansehen läßt. An den Gipffeln der Zweige bringet es viele Purpur-farbne Blumen, mit einem gelben Rachen. Nach Abfallung der Blüthe folgen Knöpffe oder Bollen, einer Bohnen groß, allerdings gestaltet, wie ein Kalbs-Kopff, darinnen liegt ein kleiner Saamen. Das andere Geschlecht ist dem ersten in allen Stücken gleich, nur, daß die Blät-

Blätter schmäler, und seine oberste Zweige mit weissen Blümlein gezieret sind. Das dritte Geschlecht ist dem vorigen ebenfalls auch gleich, ausgenommen, daß es kleiner ist, und gelbe Blumen trägt. Das vierte Geschlecht hat etwas schmälere und längere Blätter, als die andern. Seine Blumen kommen sowohl oben an den Stengeln, als auch mitten im Gewächs herfür, von Farben etwas bleichbraun, sonst ist es den andern gleich, ohne allein, daß es kleinere Blumen und Knöpflein hat. Dieses letzte Geschlecht findet man im Felde unter dem Haber, und wird daher auch das wilde genennet; die drey erstern aber werden in den Gärten gezogen, da sie sich denn fast von selbst vermehren, und zwar theils durch ausfallenden Saamen, theils durch die sich ausbreitende Zäserlein, der obschon ziemlich hart- und holtzigten Wurtzel. Wenn man aber den Saamen säen will, muß solches im Frühling geschehen, so blühen sie annoch im Herbst desselbigen Jahres, sonst aber, wenn sie über Winters im Garten-Feld gestanden, fangen sie in dem May und Junio an zu blühen.

Dorn, Dorn-Strauch, also werden verschiedene Arten Sträucher und Gebüsche genennet, welche an ihren Aesten und Zweigen, ausser den Blättern und Früchten, noch spitzige Stacheln haben, und besser zu Zäunen und Hecken zu gebrauchen, als in Feldern, Höltzern und Brahnen und Wiesen zu leiden sind; als der Hage- oder wilden Rosen- oder Hagedorn, der Schwartz- oder Schlehendorn, der Creutzdorn, der Kratzdorn, der Weißdorn, wilde Dörnlein, oder Mehlbeer-Stauden ꝛc. von welchen allen an seinem Ort Erwehnung geschehen.

Dornreiche, ist eine Art kleiner Vögel, deren man insgemein sechserley Geschlechte zählet: Der erste, als der eigentlich so genannte gemeine Dornreich, dessen Gesang nicht sonderlich schön ist, und der im Singen in die Höhe fliegt, ist über und über am gantzen Leib einfärbig, nemlich bräunlicht, ausser, daß er am Bauch hinab etwas weißgraulicht ist, und an denen Flügeln, sonderlich um die Achseln herum, hellbräunlichter aussiehet, als an denen übrigen Theilen des Leibes. Seiner Grösse nach kommt er dem Braunellein gleich. Der andere ist der schwartzköpfigte Dornreich, welchen man an etlichen Orten Meisen-König oder Meisen-Mönch nennet. Seine Farbe ist am Kopff oben Kohlschwartz, und die Backen um die Augen weiß, wie der Meisen-Kopff auf beyden Seiten ist, der Rücken aber Aschen-Farb; an der Grösse ist er fast wie eine Blau-Meise, nur daß er in etwas länger und hochbeinigter seyn mag. Der dritte Dornreich, ist dem erstbeschriebenen andern Dornreich oder Meisen-Mönch, in allen gleich, ausser daß, wie jener eine schwartze, dieser eine hellbraune Kappe oder Kopff hat, um weswillen er auch nicht unbillig der braunkopfigte Mönch genennet wird. Der vierte ist der Schilff-Dornreich, der noch kleiner als die letzten zweyen, im übrigen aber gäntzlich aussiel[...] wie der zuerst beschriebene gemeine Do[...] reich. Der fünffte ist derjenige Vogel, [...] an Grösse dem schwartzköpffigten Dornr[...] oder so genannten Meisen-Mönch gantz gl[...] kommt, aber auf dem Kopff nur ein wei[...] Bläslein oder Plättlein hat, mit dem [...] sich unterscheidet, wiewohl er auch nich[...] gar dick am Leibe ist, als der gemeine, o[...] selbigem schon an der Länge nichts nachgi[...] Dieser hat den schönsten Gesang unter al[...] Dornreichen, ist aber schwer zu fangen. [...] sechste Dornreich, ist das weichbauchi[...] Vögelein, welches etliche Tage vor der Na[...] tigall kommt, und in dem Gebüsche, [...] welchem es öffters singend in die Höhe [...] get, und wieder in ein anderes niederfäl[...] einen gantz kurtzen traurigen Gesang von [...] hören lässet. Dieser ist an der Grösse, [...] ein Schilff-Dornreich, aber am Bauch [...] weiß, und dadurch von allen andern zu [...] terscheiden, die übrige Farbe ist gäntzlich, [...] die Farbe des gemeinen Dornreichs. [...] nähren sich mit Würmern, welche sie ni[...] auf der Erden, sondern meistentheils an [...] Laube suchen und hinweg schlucken. [...] Strich gehet um oder bald nach Jacobi [...] nur der schwartzköpfigte Dornreich hält [...] etwas länger auf, und bleibet im Her[...] nachdem das Wetter ist, fast bis mitten [...] October, um die zeitigen Hollunder-Be[...] zu geniessen, mit welchen er wider die [...] tur der andern Dornreiche, als die auch d[...] wegen so lange nicht bleiben können, ge[...] vorlieb nimmt; Hingegen ist er auch im W[...] der-Strich zur Frühlings-Zeit, einer von [...] spätesten.

Dorndreher oder **Dorntreter**, siehe Ne[...] tödter.

Dorsch, siehe **Pomuchel**.

Dorten, Durt, Twalch oder **Lulch**, ist [...] Unkraut, welches Stroh und Aehren hat, [...] der Haber, doch ohne Kern. Es wächset [...] den Rainen, dürren Wiesen, und auch [...] Leim-Wänden und Stroh-Dächern.

Dosten oder **Wohlgemuth**, ist ein Kra[...] welches auf den Feldern, an den Zäun[...] Wegen und andern ungebauten Orten wä[...] set, und dem Majoran fast gleich kom[...] hat aber breitere Blätter, als dieser, ie z[...] gegen einander gesetzt, in deren Gewerbl[...] kleinere Blätter, vier, auch bisweilen se[...] wachsen. Der Stengel ist viereckigt, rau[...] röthlicht, über Ellen hoch. Die Wurtzel [...] schwach, und läufft oben im Gru[...] hin. Die Blumen sind braunroth, bisw[...] len auch weiß oder Leibfarb. Das Kraut [...] chet wohl, ist am Geschmack etwas sch[...] und zusammenziehend, öffnet die Ver[...] pfungen, löset ab, und vertreibet den al[...] Husten. Die Blumen sind in dem Kräut[...] Salat gesund zu essen, indem sie den M[...] gen stärcken, allen Eckel vertreiben, und [...] petit zum Essen erwecken. Von diesem Kr[...] wird ein Wasser gebrennet, welches dem Ha[...] und Magen sehr dienlich ist.

Dotter, ist ein Gesäme, so dem Rüb-Saa-
nen in allen gleich kommt, ausser daß es
leiner ist an Körnern als dieser. Man säet
dergleichen im April und May, und wird
mit dem Haber, auch wohl eher reiff, zu
welcher Zeit man fleißig nachzusehen hat,
ndem er gerne ausfällt, ehe man es ver-
muthend ist. Es wird aus diesem, wie aus
em Rüb-Saamen Oel geschlagen, ausser
em er auch ein gutes Futter vor die Vögel
giebet.

Dotter, ist das mittlere und gelbe Theil
in dem Ey, welches mit seinem besondern
Häutlein, und ausserhalb diesem mit dem
genannten Eyerweiß umgeben ist, nebst
welchem es hauptsächlich dem darinnen ver-
schlossenen Küchlein so lange zur Nahrung
ienet, bis dasselbe ausgebrütet worden, sich
on selbsten aus seiner Schale bicket und aus-
riechet.

Dotter-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Dotter-Brot, ist eine Art Zucker-Geba-
kens, dessen mehrester Theil aus Eyer-Dot-
ern bestehet. Es wird folgender Gestalt zu-
ereitet: Nehmet zu ein halb Pfund feinen
Melis, ein Pfund gutes Weitzen-Mehl, schla-
et zwölff Eyer-Dottern hinein, und berei-
et daraus einen Teig, mischet Anis und Fen-
chel jedes ein halb Loth wohl zerstossen dar-
unter, formiret endlich den Teig nach Ge-
fallen, doch meist in lange schmale Schnitt-
en und backet dieses langsam ab.

Draben oder Dräber, siehe Träber.

Drache, ist eine grosse Schlange, die sich
n abgelegenen Wüsteneyen, sonderlich in
Africa, Asien, und America aufhält und ge-
unden wird. Wiewohl Kircher, Erasmus
Francisci und andere auch vom Drachen in der
Schweitz, auf dem Hartz und in Italien ge-
encken. Es sind ihrer vielerley Arten.
Man findet geflügelte und auch einige ohne
Flügel. Etliche haben 2, etliche 4 Füsse. Kopff
und Schwantz aber sind wie an denen Schlan-
n. Einige sind gifftig, andere nicht. Dap-
r hat in seinen Reisebeschreibungen viel
von.

Drache, ist ein Lufft-Zeichen oder ein in
erselben daher fahrender lichter Strahl, wel-
er von den aufgestiegenen Dünsten daselbst
esammlet und endlich entzündet worden.
en diesem hat das unwissende Volck, in
en vorigen abergläubigen Zeiten, sich aller-
and erdichtetes aufbürden lassen, so daß der
nverständige Pöbel nicht nur unter dieser
Gestalt sich einen wircklichen dienstbaren Geist
orgestellet, sondern er hat auch davon aller-
y, ja die abgeschmacktesten Mährlein, als
ie sichersten Wahrheiten geglaubet, welche
nunmehro als ein Gespötte dieser höchst ein-
ältigen Leute auf die Bahne gebracht, von
nem verständigen Manne aber nicht ein-
mahl gerne des Andenckens würdig geachtet
erden.

Drachen-Baum oder Holtz, siehe Elsebeer-
baum.

Drachen-Wurtzel, siehe Schlangen-
Kraut.

Drachma, ist der achte Theil einer Untze;
der vierte Theil eines Loths oder ein Qvent-
lein; hält nach kleinerm Gewichte drey Scru-
pel oder sechzig Gran, und führet in den
Apothecken dieses Zeichen ʒ.

Dragun, ist ein unter die Kräuter-Salate
gehöriges Gewächs, so eines scharffen Ge-
schmacks ist. Hat eine weisse vielfäserichte in
die Erde wie Gras kriechende Wurtzel, wel-
che viel Stengel austreibt, und Blätter, wie
der Flachs hat. Die Blüthe ist weißlicht und
klein, auch wohl bisweilen mit etwas gelb un-
termengt, wie kleine zusammen gebundene
und oben sich zertheilende schwancke Federlein.
Er trägt keinen Saamen und muß dahero durch
Zertheilung der Wurtzel im Herbst und Früh-
ling fortgepflantzet und vermehret werden, da-
bey liebt er einen schattichten feuchten Ort,
und gutes Erdreich, kan auch den gantzen Win-
ter durch im Garten verbleiben, wofern er nur
mit Roß-Mist oder Stroh bedecket, und vor
der einfallenden Kälte verwahret wird. Man
braucht ihn, absonderlich die zarten Blätlein
davon, gemeiniglich nur unter die Kräu-
ter-Salate, oder macht Salsen daraus, wie-
wohl er auch andern Speisen, Fleisch, Hünern
und dergleichen, einen angenehmen würtzhaff-
ten Geschmack giebt. Man hat ausser diesem
noch zweyerley Arten, nemlich den Wiesen-
Dragun, welcher zerkerbte Blätter hat, und
den Dragun mit gefüllten Blumen, welchen
man in Gärten findet, und unter die zase-
richten Winter-Gewächse zählet.

Drap d' Argent, ist ein gantz silbern zuberei-
tetes Gewebe, welches mit allerhand zierlichen
Blumen und Rancken nach unterschiedener In-
vention gewircket wird, dergleichen wohlbe-
güterte Leute zum Ausputz ihrer Kleidung ge-
brauchen.

Drap des Dames, ist ein feines schwartzes wol-
lenes Tuch, welches zart und leicht gewebet,
so daß sich dessen das Frauen-Zimmer zu ihren
Kleidungen bedienet.

Drap des Hommes, ist ein solches Tuch vor
die Manns-Personen. Man hat auch *Drap
de Boye*.

Drap d'Or, heisset ein gantz güldenes geweb-
tes Stücke mit künstlicher Rangage und aller-
hand Blumen gezieret, welches ebenfalls zu
vielerley Putz, Galanterie und dergleichen
gebraucht wird.

Drat, wird ein nach sehr unterschiedener
Dicke gestrecktes Metall genennet, so daß man
dergleichen eben so haben kan als einen Faden,
von den kläresten angerechnet, bis auf die
Schnur oder Leine, woraus hernach viel nütz-
liches bereitet werden kan. Man hat es dem-
nach in dieser Wissenschaft so weit gebracht,
daß das härteste Metall in der Stärcke eines der
zartesten Fäden sich so gantz rund und in eine
Gleiche und Dicke, die von gantz sonderbarer
Länge, bringen lässet. Von Drat-Ziehern und
Drat-Mühlen, siehe Natur-Lexicon.
Die Erfindung dessen wird einem Nürnbergi-
schen

schen Bürger, Nahmens Rudolph zugeschrieben. Weil aber dessen Sohn aus Unverstand einemahls das hierzu benöthigte Werckzeug etlichen fremden arglistigen Leuten gewiesen, und eben dieser, da ihn der Vater deshalben hart angelassen und übel tractiret, die Flucht ergriffen; als ist dadurch und bey so gestalten Sachen diese Kunst anderer Orten bald bekannt und nachgemacht worden.

Drat, heißt auch das dickgesponnene Garn von Hanff bey denen Schuhmachern. Es sind vielerley Arten desselben, der Sattler brauchet solches ebenfalls, sonderlich das starcke mit Pech überzogene. Auf dem Lande, wo man nicht gleich einen Sattler zur Hand hat, wenn am Geschirre was reisset, muß ein guter Stall-Knecht oder Hofmeister nebst einigen Riemen und dergleichen, auch solchen Drat zur Hand haben.

Drat-Leuchter, ist eine aus starckem eisernen oder meßingenen Drat zusammen gesetzte Machine, welcher von unterschiedener Forme, und die Stelle eines Leuchters vertritt, woran die Dille mit dem Lichte sich auf und nieder schieben lässet. Es hat dieser bald einen höltzernen, bald einen eisernen Fuß, und sind diese letzten den ersten wegen der Funcken vorzuziehen.

Drat-Schlingen, werden von mittelmäßigem ausgeglüheten eisernen, oder auch von meßingenem, einer gemeinen Stecke-Nadel dicken Drat verfertiget, und an dessen einem Ende eine kleine Schleiffe gemacht, wordurch das andere Ende gestecket, und an einer Hecke, Zaun, Baum oder Gebüsche, wo man einen Haasen, Fuchsen oder andere Thiere durchgekrochen zu seyn spüret, vorgestellet und befestiget wird, daß also, wenn ein solches Thier, das den Wechsel hindurch hat, die Schlinge paßiren will, sogleich der Drat sich zusammen ziehet, und solcher Gestalt das Thier gefangen hält. Ehe man die Drat-Schlingen stellet, muß man vorhero die Hände waschen und dieselben sowohl, als die Schlingen mit Gras, Laub oder Erde reiben; wenn man aber zu stellen aufhöret, hänget man diese Drat-Schlingen in ein rein leinenes Säcklein an die Lufft. Einige löschen den glüenden Drat in einer Füchsin oder Häsin Blasen-Urin ab, wozu sie hernach dieselben Schlingen brauchen wollen, desselben Thieres Losung werfen sie hin oder schmieren solche zur Witterung daran.

Dreck, nennet man nicht nur allen Unrath, der in den Strassen, Gassen, Höfen, und auf allen Fuß-Böden von der Feuchtigkeit mit untermengten Erd-Theilen und dergleichen entstehet; sondern es wird auch darunter verstanden, derjenige Uiberbleibsel von den genossenen Speisen, den Menschen und Vieh von sich geben, welcher Unflat aber in Feldern und Gärten nach Unterschied derselben und der Frucht ein guter Dünger ist. Siehe Düngung und Mist.

Dreck-Vogel, ist ein Africanischer Vogel wie ein Trut-Hahn gestaltet, der beständig im Koth und Schlamme wühlet, daher er auch sehr stincket.

Dreck-Holtz-Baum, siehe Natur-Lexicon.

Drehe-Hals, siehe Natter-Windel.

Dreschen, heißt den Saamen oder die Körner der eingeerndteten Feld-Früchte, als Weitzen, Korn, Dünckel, Gerste, Haber, Riebsen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirse, Heydekorn, Hanff, und Flachs, aus dem Stroh bringen, oder aus ihren Aehren und Hülsen ausschlagen, und davon reine machen, welche Arbeit insgemein von den Dreschern auf der Scheun-Tenne mit den Drischeln oder Dreschflegeln, nebst der übrigen darzu gehörigen Geräthschafft folgender Gestalt geschiehet: Es werden nemlich vors erste ein halbes Schock Garben, mehr oder weniger, nachdem das Gebäude oder die Tenne groß oder klein ist, aus der Panse auf die Tenne geworffen, und eine Garbe nach der andern zu beyden Seiten (also, daß die Stürtzeln an die Tennen-Wand, die Aehren aber mitten auf der Tenne zusammen zu liegen kommen) unaufgebunden geleget, und durch die Drescher gevorschlagt, oder, wie es die Bauren aussprechen, gevorschelt; Das ist, sie fangen an einem Orte an, und dreschen eine Garbe nach der andern von oben bey den Stürtzeln anfahend herunterwerts gegen die Aehren zu, ab, wenden sie darnach um, und dreschen sie auf der andern Seite auf eben solche Art. Zum andern werden die also vorgeschlagte gantze Garben auf die Seite an eine Tennen-Wand gelegt, und das von denenselben abgeschlagene Gestrohde, und die abgesprungene Aehren zusammen gerechet, und dahin, wo man das Stroh zu dreschen pfleget, geleget, hernach fünff oder sechs von den gevorschlagten Garben, welche man ein Stroh nennet, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, so lang die Tenne ist, ausgebreitet, (so, daß die Stürtzeln wieder an die Wand kommen) und also von einem Ort bis zum andern abgedroschen, nachmahls mit der Hand, nemlich Weitzen und Korn; Gerste und Haber hingegen mit dem Rechen oder Harcken umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroschen, hierauf solches Stroh, wenn es Weitzen oder Korn, mit beyden Händen, wenn es aber Gersten oder Haber ist, mit der Schütte-Gabel wohl aus- oder (wie der rechte Bauer-Terminus heißt) aufgeschüttelt, damit die Körner heraus fallen, und endlich in saubere Schütten (welche man sogleich an behörigen und trockenen Ort in der Panse oder sonsten, schaffen muß) gebunden und geknebelt, welches Anlegen, Abdreschen und Ausbinden so offte wiederholet wird, als viel der Vorscheln oder Vorschlagen vorhanden sind. So offt man mit dem Abdreschen eines solchen sogenannten Strohes fertig ist, muß man auch allemahl das übrige und kurtze Stroh, so nicht mit in die Schütten gebunden werden kan, absonderlich zusammen und bey Seite rechen, wovon man nachgehends die Wirr-Bunde (oder Wurrn-Gebünde) und Aehren-Gebünde machet.

et. Drittens, wenn also ein halb Schock, der so viel man auf einmahl angeleget, abge- roschen ist, wird das Ausgedroschene mitten uf der Tenne dünne ausgebreitet, die Aeh- en und Stürzeln fein ab- und zusammen ge- chet, so das Kleine und Abrechling von den auern genennet wird. Zum vierten muß an das von dem Kleinen gesäuberte Getraide t einem Flederwisch, welcher an eine vier s fünfftehalb Ellen lange leichte Stange ge- nden ist, fleißig überkehren und abfledern, mit die von dem Rechen zurück gelassene hren und Stürtzeln vollends heraus kom- n, welches die Bauren Uiberkehr nennen. unfftens wird das solcher Gestalt etwas reine machte Getraide erstlich durch das grosse, d hernach durch das kleine Aehren-Sieb ge- utert, damit das übrige Grobe vollends in lchem zurücke bleibe, und zu der Uiberkehr schüttet werde, das durchgefallene Getraide er wird auf der Tenne mit dem umgewand- n, und die Zancken in die Höhe kehrenden arcken oder Rechen etliche mahl, so offt es emlich die Nothdurfft erfordert, ausgewor- n, damit das annoch darin befindliche unrei- Zeug in die Höhe, und zu oberst obenauf mmen möge, welches von den Bauern um- enden genennet wird; nach iedesmahligen ufwerffen aber werden vors sechste die Kör- r mit einem Stroh-Seile, das man zwi- hen den Zancken eines Rechen hängen hat, on einer Seite zur andern ausgerühret er aufgerüsselt, (welches die Bauern Aufge- eben heissen) und gleich darauf, siebendens s oben liegende gröbste Zeug mit dem Fleder- ische abgefledert, und ebenfalls zur Uiber- hr gethan; welches Aufwerffen, Auftreiben d Abfledern also etliche mahl wiederholet rd, damit das Getraide zum Wurffen oder orffeln desto reiner werde. Achtens, nach- m nun so viel, als zu einem Aufheben nö- ig, nach und nach ausgedroschen, und auf rher beschriebene Art, durch Abrechen, Aus- ben, Umwenden, Austreiben, und offt- hliges Abfledern aus dem Gröbsten reine macht worden, wird endlich das Worffeln r Wurffen vorgenommen, indem das Ge- ide mit einer Schauffel gegen den Wind zu, den andern Ort der Scheun-Tenne fein in e Höhe hingeworfen wird, damit sich die örner aus einander theilen, und der Wind e Spreuer davon absondern und zurücke we- n könne. Ist des Windes zu wenig, so muß an das Gewurffte desto öffter mit dem Fleder- isch abkehren; ist aber dessen zu viel, so müs- n die Scheun-Thore nicht allzuweit aufge- acht werden, daß der Wind nicht allzustarck uf die Scheun-Tenne gehe, weil er sonsten as geringe Getraide zu starck unter die Spreu ber Spreuer verwehen würde. Wenn der auffen gantz gewurfft ist, so beschauet man s gewurffte oder geworffelte Getraide, wie eit es rein ist, und so weit lässet man dassel- e vor sich liegen, und nimmt das andere um ieselbige Gegend etwas über die Helffte wie- r hervor an den vorigen Ort, (doch, daß die Spreu vorhero bey Seite geschaffet werde) wurfft es wieder aufs neue, und fledert es wieder ab, da es denn wie vorhero, so weit es reine ist, abgenommen, und mit diesen Wurffeln und Abnehmen vier, fünff und mehrmahlen wiederholet wird, nachdem nemlich der Wind gehet, und das Getraide sich bald reine machen läßt. Zum neunten: nach dem letzten mahl Wurffen, und wenn die Spreuer völlig in einen Winckel über einen Hauffen gekehret worden, nimmt man das allervorderste zu Saamen ab, und läst das übrige durch die Korn-Rolle oder Fege lauffen, (welche hauptsächlich nur zu Korn und Weitzen gebraucht wird) damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle. Damit aber zehendens das Getraide noch reiner werde, pfleget man es ferner erstlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben Raden-Sieb zu sieben, wovon das Durchgefallene den Nahmen des geringen Getraides bekommt, so dem Vieh zum Futter dienet. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemessen, den Dreschern ihr Lohn davon ertheilet, der Rest gesackt, und von den Dreschern ab- und an gehörigen Ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeschüttet, und anfänglich die Woche zwey bis drey mahl, nachgehends aber, bis es recht treuge wird, wenigstens alle Wochen einmahl fleißig gewendet wird. Das Dreschen wird auch überhaupt in der Wirtschafft unterschieden 1) ins Probe-Dreschen, wodurch man erforschet, wie das Getraide scheffelt. 2) Vorscheln, wovon oben gehandelt, und 3) in das Reinedreschen, worauf sonderlich zu sehen. Man hat zweyerley Mittel zu erfahren, ob die Drescher rein gedroschen. Wenn man an denen Aehren des rein gedroschenen Strohes starck mit dem Huthe hindurch fähret, und es fallen noch viel Körner in denselben, ist solches eine Anzeige, daß die Drescher nicht reine dreschen. Wo sich solches nun, wenn man eine gantze Anlage solchergestalt probiret, bey allen, oder doch denen meisten Schütten äussert, daselbst wird die Anzeige noch stärcker. Und man hat Ursache weiter und noch gewisser zu gehen, indem man auf dergleichen Anzeigung 4) gar zum Nachdreschen schreitet, welches man durch ein paar andere Leute in seinem Beyseyn kan verrichten lassen. Die also faul und nachläßig befundenen Drescher werden alsdenn billig, wann sie vorher erinnert und ermahnet worden, gestraffet. Sonderlich muß man bey denen Fröhne- ingleichen Tagelöhn- oder Schock-Dreschern, welche ihr Lohn an Gelde bekommen, hierauf Achtung haben. Die beste Zeit zu Dreschen ist im Winter, und bey trockener Zeit, indem das Getraide bald nach dem Einführen, und bey feuchtem und gelinden Wetter zähe wird, und die Körner nicht gerne losgehen, dahero man auch, wenn man Korn und Weitzen rc. zu Saamen haben will, so viel als man nöthig hat, zu vorschlagen, und die gevorschlagte Garben mitlerweilen auf die Seite zu schaffen, und zu bequemer Zeit auszudreschen pflegt. Weil auch ein Landwirt, nechst dem langen oder Schütten-Stroh, auch Futter-Stroh, be-

nöthiget ist, so läßt derselbe ietzt Korn, hernacher etwan Gerste, ferner Haber, denn Erbsen, Wicken, Linsen, Weitzen rc. abwechselsweise dreschen; wie viel und in welcher Ordnung aber, läßt sich ohnmöglich vorschreiben, sondern es wird solches einen ieden der Marckt selbsten lehren. Dieweil aber diese beschriebene Art zu dreschen nicht anders, als durch etliche gewisse dazu angestellte Personen verrichtet werden muß, gleichwohl aber dieses manchen Hausvater allzu kostbar und auch zu gefährlich werden will, wie bald unten davon erwähnet wird; also sind immer viele darauf bedacht gewesen, wie man auf andere nicht so beschwerliche Art das Dreschen möge verrichten können, und etwa nur eines Menschen darzu benöthiget sey. Hierzu haben alsdenn die Gelehrten wegen ihrer tiefferen Einsicht ihren Beytrag ebenfalls nicht fehlen lassen wollen, dannenhero findet man in denen *Miscellaneis Berolinensibus*, pag. 326. nebst der Beschreibung auch einen Entwurff von dergleichen Machine, welche in der That An. 1700 in Ertzen einem Chur-Braunschweigischen Amte erfunden und erbauet worden, womit in einem Tage drey Personen so viel Getraide ausdreschen können, als sonst achtzehen Personen auf die gewöhnliche Art vermögend gewesen, und soll noch vor ziemlich gut gefunden worden seyn; so ist auch L. C. Sturm in seiner vollständigen Mühlen-Bau-Kunst p. m. 34. Tab. XLII. bemühet gewesen, eine zu dieser Arbeit sehr dienliche Mühle anzugeben. Die allererste Dresch-Mühle aber ist in Churland 1670 erfunden worden, und 1679 verunglücket und abgebrannt. Diese soll zugleich das Korn gewürft, und gesiebet und in Kasten gebracht haben. Siehe Natur- und Kunst-Geschichte 1724. m. Oct. Indem aber diese und andere dergleichen Erfindungen bald wegen ihrer so kostbaren Construction nicht von iedem in das Werck zu richten, bald wegen der so vielen Künstelung und gar zu intricaten Composition von keiner Beständigkeit, bald aber und zwar meistentheils in Theoria wohl ihre Richtigkeit haben, in der Praxi aber annoch ihren Anstoß finden; wie denn nur gedachte Braunschweigische Invention das Stroh gar zu sehr zerschmeissen soll, daß man dergleichen nicht gar wohl wie das andere zu Heckerling und der übrigen Nutzung gebrauchen konnen; also ist bis dato die einmahl eingeführte Art das Getraide mit den sogenannten Dresch-Flegeln durch gewisse darzu angenommene Personen ausschlagen zu lassen, immer noch vor die bequemste gehalten worden. Indessen wäre doch zu wünschen, daß man wegen obgemeldeter Ursachen vermittelst der Mechanique diese Dresch-Machinen zu verbessern, simpler zu machen, und so viel möglich so zum Stande zu bringen suchen möchte, daß sie nicht zu viel kosteten, und doch gleichwohl mit Ersparung der Zeit, derer Leute und Kosten eben so gut und rein das Getraide auszudreschen dieneten. Bey denen Alten, davon *Bochart* in Hieroz. P. I. pag. 310. ll. handelt, hatte man Dresch-Waltzen, ingleichen Dresch-
Schlitten mit Eisen beschlagen, dafür m
einen Ochsen und ein Pferd spannete, d
Knecht aber sich auf den Schlitten setzte u
solchen beschwerete, das Pferd hingegen vor s
her über die ausgebreiteten Garben trieb. A
dere, sonderlich die Jüden, hatten Dresc
Wagen, welche theils durch ihre eingeker
ten Räder, theils durch die an die Achs
fest gemachten Knueppel das Getraide, we
man damit darüber fuhr, zugleich ausdrü
ten und auskloppeten. Die älteste und g
meineste Art aber geschahe bloß durch d
Austreten der Ochsen, welche darauf heru
geführet wurden. Diese Art ist auch noch in E
ropa, z. E. an einigen Orten in Ungarn, Fran
reich, Liefland und Churland gebräuchlich. D
selbst es auch in eingeheitzten Scheunen a
höltzernen Tennen mit Pferden geschicht. M
befestiget auch zu dem Ende an einigen die
Oerter gewisse breite höltzerne Tritt-Sch
an die Beine der Pferde oder Ochsen. V
dem Churländischen Dreschen und Korn,
man nach der Kornwaage in denen See-Stä
ten einkaufft und viel darauf hält, kan ma
nachsehen Suppl. IV. Art. II. der Natur- u
Kunst-Geschichte p. 29. In Teutschland ab
bedienet man sich in einigen Gegenden d
Ausreitens oder Austretens durch die Pferd
aber nur bey dem Haber, da sie dieselben en
weder auf einem ordentlichen, doch etwas la
gen Scheun-Tenne hin und wieder über so
chen treiben, oder auf einem besondern da
zu angelegten Tenne in der Runde heru
reiten, und den Haber also austreten lassen.

Drescher, obwohl ein ieder Bauersman
oder Bauer-Knecht, der entweder, wie je
ner, sein eigenes, oder, wie dieser, sein
Herrn Getraide ausdrischt, ein Drescher i
so pfleget man doch nur insgemein diejenige
also zu heissen, die einem andern ums Loh
zu dreschen pflegen, es geschehe nun freywi
lig, daß sie nemlich dreschen dürffen, wo u
wem sie wollen, oder zu Zwange, da nemli
auf gewissen Häusern die Beschwerde liege
daß deren Besitzer auf diesem oder jenem H
se oder Gute alles vorhandene Getraide, u
einen gewissen gemessenen Lohn, ausdr
schen müssen, und, ehe und bevor solches g
schehen, niemand andern dreschen dürffe
welche Leute Zwang-Drescher, oder (we
man dergleichen Drescher mehrentheils b
Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) au
mit einem ansehnlichern Nahmen, nemli
Höfe-Drescher genennet werden. Ich we
nicht, wie es die armen Leute müssen vers
hen haben, daß man ihnen heut zu Tage
gar wenig gutes zutrauet, und hingegen
viel schlimmes beymisset: Denn gemeinigli
sollen sie nicht reine genug ausdreschen, so
dern viele Körner zum Schaden des Eige
thums-Herrn im Stroh lassen, entweder au
Trägheit, oder aber aus einer unnöthig- u
unnützlichen Hurtigkeit, damit sie nur fe
balde fertig werden, und zum Aufheben kom
men. Man giebt ihnen Schuld, sie führte
deswegen weite Stieffeln und tieffe Schubsäck
damit sie denen, mit ihnen zum Morgen
Mittag

Mittags- und Abend-Brot nacher Hause gehenden Körnern desto besser Raum und Quartier darinnen verschaffen können: oder aber wenn ihnen ihre Weiber das Morgen-Brot brächten, so fülleten sie die ausgeleerten Näpfe und Töpffe, ja manchmahl nach Gelegenheit wenn etwan die Katze aus dem Hause, wohl gar die Körbe mit Körnern an. Ob nun wohl, wenn einer und der andere ein Schalck ist, deswegen nicht alle davor gehalten werden dörffen, nichts destoweniger, weil Gelegenheit Maus-Köpffe macht, und ein eintziges räudiges Schaf eine gantze Heerde ansteckt, ist am besten, wenn man auf alle ein wachsames Auge hat, sich öffters und unversehens bey ihnen in der Scheune finden, auch bisweilen etliche Schütten ausgedroschen Stroh nachdreschen läßt, um dadurch hinter ihren Unfleiß und Betrug zu kommen, und sie deshalber nach Verdienst bestraffen zu können: So wird auch dieses viel zu der Ehrlichkeit der Drescher beytragen, wenn der Beamte, Pachter, Meyer, Verwalter oder Korn-Schreiber selbsten iederzeit die Scheunen früh, Mittags und Abends auf- und zuschließt, und die Schlüssel davon ja nicht denen Dreschern auf Treu und Glauben hingiebt, als denen sie leicht zum spitzigen Höltzern werden dürffen. So ist man auch wohl berechtiget, durch Meister Steppgen oder den handgreifflichen Anwald, sowohl die Drescher Ficken, als ihrer Weiber Körbe zu Zeiten zu visitiren, wenn Verdacht vorhanden und die Gerichte solches verfügen, wodurch sie gar leichte zu Verstande gebracht werden können. Der Beamte oder Verwalter soll auch über iede Sorte Getraides mit denen Dreschern unverdächtige Kerb-Stöcke oder Kerb-Höltzer halten, und alle Aufheben richtig anschneiden, sowohl zur Sicherheit der Herrschaft, als auch zur Justification seiner Rechnungen.

Drescher-Haus, also werden in einem Dorffe oder bey einem Ritter-Gute alle diejenigen Häuser genennet, deren Besitzer, sie seyn gleich Eigenthümer davon, oder sitzen nur zur Miethe darinnen, auf dem Ritter-Guts-Hofe, um einen gewissen und bestimmten Lohn zu dreschen gezwungen sind.

Drescher-Lohn, ist dasjenige, was denen Dreschern vor ihre saure Mühe und Arbeit zum Lohne gegeben wird. Und das geschiehet entweder mit Gelde, wenn sie nemlich nach dem Tage-Lohn, (welche Art aber einem Hausvater nicht wohl zu rathen ist) oder vor die Schocke oder vor ieden Scheffel ein gewisses Geld bekommen, welche Art am rathsamsten, aber auch am wenigsten im Gebrauch ist, oder wenn sie um einen gewissen Theil vom Aufheben, als um den zehenden, zwölfften bis sechzehenden Scheffel dreschen, nach welcher letztern Art sie gemeiniglich das Lohn sowohl von gutem als geringen Getraide nur nur in guten Körnern, nach Gewohnheit oder dem Herkommen gemäß, entweder gestrichen oder gehäufft oder aber, welches das gemeinste, nur mit dem halben Hauffen bekommen. Es ist am besten, wenn man fein alles mit ihnen ausdinget, wenn man üble Gebräuche und Herkommen an einem Orte antrifft, woferne sonst der Herrschafft freygelassen ist dreschen zu lassen, wen sie will. Allein wo gewisse Häuser und Leute das Recht haben, den Drusch auf dem Gute vorzüglich zu geniessen, da kommt oft viel auf das Herkommen an, daraus dieselben bisweilen freylich viel Recht, so offt unbillig ist, erlanget haben.

Dresch-Flegel, oder schlechtweg **Flegel**, auch **Drischel** genannt, ist dasjenige Instrument, womit die Körner aus den Aehren oder Hülsen auf der Scheun-Tenne ausgeschlagen, oder ausgedroschen werden. Es bestehet solcher aus einem drittehalb Ellen langen, etwas mehr als Daumens dicken Stecken, von Häseln- oder Hollunder-Holtze, welcher die **Hand-Ruthe** genennet wird, und aus dem Flegel selbst, welches ein rundes Stück Büchen Holtz, vier und zwantzig bis sieben und zwantzig Zoll lang, und an dem einen Ende drey Zoll dick übers Creutz, an dem andern aber, wo die lederne Kappe darüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten soll, vom Stamm-Ende des Buch-Baums gemacht seyn muß. Diese beyden Stücke haben iedes seine besondere lederne Kappe, wovon das eine die **Ruthen-Kappe**, das andere die **Flegel-Kappe** genennet wird, und sind an diesen beyden mit zwey ledernen Neh-Riemen befestigte Kappen durch ein starckes ledernes **Mittel-Band**, welches gleichsam die Charniere giebt, zusammen gefüget, damit der Flegel bey Schwingung der Ruthe hinfalle, wo der Drescher will.

Dresch-Tenne, siehe Scheun-Tenne.

Dreybeinig Faß, siehe Döse.

Dreydratig, wird dasjenige wollene Garn genennet, da einen solchen Faden drey gewöhnliche einfache Fäden ausmachen.

Dreyer, ist die bey uns bekannte kleine Scheid-Müntze, welche drey Pfennige in sich hält, daher auch sein Zeichen, womit er in der Rechnung bemercket, 3. Pfennige ist. Es gehen derer 4 auf einen Groschen, folglich machen 64 einen Gulden, 96 hergegen einen Reichsthaler aus.

Dreyfaltigkeits-Blume, **Freysam-Kraut**, **kriechende Viole**, auch **Stieff-Mütterlein** sonsten genannt, ist ein niedriges, aber seinen Farben nach, holdseliges Blümlein, welches iedoch keinen Geruch hat; bestehet aus fünff Blättlein, davon die obersten beyden Purpur-Farb, die mittlern zwey weiß, und das unterste gelb ist, hat einen dreyeckigten inwendig holen Stengel, das Kraut aber rundlichte und ausgekerbte Blätter. Man findet sie sowohl auf dem Felde, als auch, wiewohl mit einiger Veränderung, in denen Gärten, und blühen solche in denen Monaten Junio und Julio. Sie werden gesäet, oder von Zertheilung der Stöcklein fortgepflantzet, und im Frühling im wachsenden Monden in eine lockere gute und feuchte Erde versetzt. Diejenigen Saam-Körnlein, so zu-

zunächst am Stiel bey dem Schötlein liegen, sollen am besten seyn, ihre zarte weisse Wurzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß, ist ein breit geschlagener runder und mit dreyen Füssen versehener eiserner Ring, worauf man Kessel oder Pfannen übers Feuer zu stellen pfleget.

Dreyling, ist ein höltzernes Gefässe oder Art eines Bierfasses, welches sechzig Meßkannen hält, daß also drey Dreylinge so viel als ein Viertel von hundert und achtzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewisse Portion Brot zu nennen, wie man sie bey den Beckern hiesigen Orts gemeiniglich vor 3 Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymähdig, Dreymättig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche offt gewässert und gedünget werden, oder sonsten etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geschwinde aufwächst, folglich dergleichen Wiesen dreymal gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erste Gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wiesen pfleget man das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyspännig heist, wenn man mit dreyen Pferden fähret, also, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichsel, und das dritte auf der Wildbahne, neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichsel-Pferden her, an einem eintzelnen Ort-Scheit angespannet ist, und an den Riemen geleitet wird.

Drischel, suche Dresch-Flegel.

Dritte Art, siehe Arten.

Drosch, ist eine Art von Flachs, welcher seinen Saamen in denen Knoten sehr feste hält, dergestalt, daß derselben nicht, wie bey dem Kleng, von selbst, wenn die Knoten dürre sind, in der Sonne herausspringet, sondern ausgedroschen werden muß. Man sehe in **Marpergers** Hanf- und Flachs-Bau nach.

Drossel, (Troschel) ist ein Krammets-Vogel, von dem man zweyerley Gattungen hat, nemlich die **Weiß-** oder **Zipp-Drossel**, so man auch nur insgemein die Zippe zu nennen pfleget, und die **Roth-** oder **Wein-Drossel**. Die **Weiß-** oder **Zipp-Drossel**, welcher auch einige den Nahmen Sommer-Drossel beylegen, ist am Rücken Aschenbraun, und also auch oben auf am Kopff, an denen Flügeln und Schwantz, untenher aber sogleich von der Kehle an, dunckel-weiß mit schwartzen Düppelgen besprenget, welche sich doch unten am Bauch in etwas verlieren, und denen weissen Federn alleine Platz lassen. Unter denen Flügeln ist sie etwas hell-bräunlicht, und eben solche Farbe siehet man auch unten her am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfang des Schwantzes. Ihre Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, und der Grösse nach, wie eine Amsel, ausgenommen, daß die Drossel an der Brust dick aussiehet, auf die Art wie ein Mistler. Sie setzet auch, wie dieser, oder die Amsel, ihr Nest an die Bäume auf oder zwischen die Aeste, und bringet, nach viertzehen-tägiger Brut, vier oder fünff Junge aus. Ihr Strich gehet an, noch ehe die Krammets-Vögel und Roth- oder Wein-Drosseln ziehen; sie ist aber nicht gewohnt Hauffen-weis, wie diese, zu streichen, sondern vier, fünff bis sechse ist gemeiniglich die gröste Zahl, die man bey ihrem ordentlichen Flug erblicket; zuweilen siehet man zwar viertzig bis funfftzig Weiß-Drosseln oder Zippen mit einander fliegen, als welches nur geschiehet, wenn sie eintzeln zusammen stossen, alleine sie bleiben doch nicht lange bey einander, und wählet bald darauf eine Parthey diesen, eine andere Parthey aber wieder einen andern Weg. Und wie dieser Vogel seinen Strich bey Zeiten beginnet, so endet er solchen auch sehr früh, und zwar wenige Wochen nach Michaelis, da er von der Roth- oder Wein-Drossel, als welche besser, denn er, die Kälte vertragen kan, abgelöset wird. Ubrigens lässet er sich auf dem Heerde wohl fangen, und suchet seine Nahrung in Wachholder-Drossel-Vogel- oder Ebereschen- auch Arlsbeeren, wie nicht weniger, ehe diese noch zu finden, in allerhand Gewürme; im Vogelbauer aber, wenn man ihn zur Lock einstellet, wird er mit Milch und Hirse-Kleyen gefüttert. Die

Roth- oder **Wein-Drossel**, so auch einige die **Winter-Drossel** nennen, ist etwas geringer und schmächtiger am Leibe, als die Zipp-Drossel, hat auch sowohl am Bauche und Halse, als unter den Flügeln mehr rothes eingesprenget, als jene, und ist mit gelblichten Strichen unter den Augen gezeichnet. Der Kopff ist länglicht gestaltet, und der Schnabel, ob er gleich, wie einer Amsel oder Weiß-Drossel Schnabel geformet, ist doch viel subtiler und etwas schwärtzlichter. Die Füsse sind auch mehr schwärtzlicht, als an der andern Drossel, doch sieht sie eben so hochbeinigt aus. Gleichwie sie mit dem Krammets-Vogel zu einer Zeit kommt und vorbey ziehet, also wird auch davor gehalten, daß sie zusammen ihre Jungen an einem Orte ausbringen, weil man niemals hiesiger Landen dergleichen Brut gefunden hat. Sie ziehet nicht einzeln, sondern streichet gleich den Krammets-Vögeln mit vollem Hauffen, und fället gerne auf die Herde und Leim-Gestelle, woselbst sie in der Zug-Zeit in grosser Menge gefangen wird. Ihre Nahrung sind alle bey der Zipp-Drossel erwehnte Beere; nicht weniger genesset sie alle Sorten Schießbeere, und im Frühjahr kleine Schnecken und Gewürme: insonderheit aber belustiget sie sich zur Herbst-Zeit an den Weinbeeren in den Weinbergen, welches vielleicht Anlaß zu ihrem Nahmen (Wein-Drossel) mag gegeben haben. Weil diese Vogel einen sonderlich angenehmen Geschmack haben, und wegen ihrer Güte nechst den Haasen von vielen vor

as allerbeste Wildpret geachtet werden, so flegt man sie gebraten gerne zu speisen, da ie denn zuförderst geruppfet, ausgenommen, ind an einen höltzernen Spieß angesteckt, bey inem nicht gar zu starcken Feuer gebraten verden. Mittlerer Zeit begiesset man sie öff-ers mit zerlassener, aber nicht brauner But-er, und sprenget ein wenig Saltz darüber; ind sie aber bald gahr gebraten, begiesset man e nochmahlen mit dergleichen Butter, streuet ine geriebene Semmel darauf, lässet noch n und wieder einige Tropffen Butter dar-if fallen, wovon sie fein gäschten, und zie-t sie endlich gemach von dem Spiesse, daß e Semmel nicht so herab falle, legt sie auf ne Schüssel, darein etwas braune Butter ethan, und garniret sie mit Citronen-Schnittgen. An den Orten, da sie häufig ge-ingen, und nicht mit Nutzen consumiret erden können, pfleget man sie zu künfftigem Gebrauch folgender Gestalt in Eßig zu legen: Wenn sie geruppfet und ausgenommen, wer-en ihnen die Beine und Köpffe weggehacket, nd wenn sie reine ausgewaschen, am Spieß este..et, und auf dem Rost halb gahr gebra-en, da sie ein wenig gesaltzen und mit But-er bestrichen werden müssen; hierauf leget an sie in ein Fäßgen, welches inwendig it Eßig wohl benetzet, und in dasselbe eine Boden-Schicht von Lorbeer-Blättern nebst rob gestossener Gewürtz gethan worden, Schichtweise, daß mit den Blättern nebst Gewürtze und den Vogeln abgewechselt ird. Dieses Fäßgen spündet man oben zu, ohret ein Loch in den Deckel, daß ein Zapffen arein gehet, machet Eßig, so viel man be-öthiget ist, siedend, lässet ihn wieder kalt erden, und giesset ihn sodenn durch die-s Loch zu denen Drosseln, setzet sie an ei-en kühlen Ort, und wendet sie alle Tage fleis-g um.

Drossel-Beere, (Rolck-Beere) sind schö-e hoch-rothe Beere, welche Büscheiweise, er nicht so dichte, als die Vogel- oder Eber-chen-Beere beysammen wachsen, so haben auch eine andere Gestalt, indem sie gantz und, in der Grosse, als Johannis-Beere, äntzend und gleichsam durchsichtig sind, einen uten Safft geben, und sich lange halten. Sie erden von den Drosseln sehr geliebet, dahero e auch ihren Nahmen mögen bekommen ha-en. Sie wachsen auf dem

Drossel-Beer-Strauch, welcher zu dem Schlag- oder Unter-Holtze gerechnet wird, eil er selten einen ordentlichen Stamm trei-et. Das Holtz ist fest und hart, hat aber in er Mitte einen kleinen weissen Kern, wie as Hollunder-Holtz, aber bey weitem nicht o starck. Die Rinde ist licht-braun oder othlicht, die Blüthen weiß, und die Beere, wie obgedacht, roth. Die Blätter sind drey-theiligt, fast wie das Ahorn-Laub, aber an em Rand herum nicht so ordentlich, sondern antz verwirrt, zerkerbt, dichte, und auf der bern Seite danckel-grün und glatt, auf der ntern aber hell-grün und rauch, wie Sam-et anzugreiffen.

Drücken, nennen die Jäger, wenn sich ein Haase oder ander Thier gantz auf die Erde nie-derleget, und den Kopff niederbücket, um nicht gesehen zu werden.

Druckwerck, ist eine Maschine, von man-cherley Gebrauche und mannigfaltiger Ein-richtung in Manufacturen, im Müntz-We-sen 2c. Hier ist nur diejenige zu berühren, welche, wenn sie groß, zu den Wasserkün-sten, klein aber in den Feuer-Spritzen und einigen Brunnen gebrauchet wird. Sie be-stehet aus zweyen meßingenen Stiefeln, deren ieder unten im Boden mit seinem besondern Ventil versehen ist. Wenn ein solches Ven-til durch Aufziehung des Druck-Stempels ge-öffnet wird, so ziehet dasselbe viel Wasser in die Röhren, schliesset sich aber, so balde man den Druck-Stempel niedergedrücket, wieder zu, dergestalt, daß das eingezogene Wasser, vermittelst eines andern etwas höher in der Röhre befindlichen Ventiles, endlich mit Ge-walt oben hinaus getrieben wird.

Drüsen, sind an den Pferden Beulen oder Geschwüre, die sie an der Kehle (dahero auch diese Kranckheit von einigen die Kehl-sucht genennet wird) und sonst an und neben dem Halse bekommen, wenn sich die Säffte in denen daselbst liegenden Drüsen verstopfen, und aufschwellen, davon sie denn anfan-gen zu husten, und gleichsam rotzig werden, daß ihnen der Unrath zur Nasen heraus läufft, wenn sich die Säffte verdünnen und resolvi-ren. Es ist dieser Zustand nicht so schlimm, als der Rotz, und wird von demselben leicht-lich also unterschieden: Man darff einem Pferde nur die Nasenlöcher, so lang man kan, feste zudrücken, und ein Tränck-Faß oder an-der Gefässe voll Wassers unterhalten, sodenn aber, wenn man das Pferd loslässet, und dasselbe auszuwerffen anfänget, fleißig Ach-tung auf solches geben, ob die aus der Na-sen kommende Materie im Wasser schwimme oder nicht: ists das erste, so sind es nur die Drüsen, fället aber die Materie zu Boden, so ist das Pferd rotzig. Die damit behafftete Pferde stecken andere gesunde leichtlich damit an, doch sind sie im Winter nicht so sehr da-mit geplagt, als im Sommer. Diesem Ubel abzuhelffen, nimmt man Honig, Zwiebeln und alt Schmeer, lässet es mit einander sie-den, und schmieret die Beulen oder Drüsen des Tages zweymal damit, so warm man es an der Hand leiden kan, wenn sie denn weich werden, drücket man sie mit den Fingern wohl aus, falls sie aber von sich selbst nicht aufbrechen wollten, so öffnet man selbige mit einer Fliethe, reisset das Loch ziemlich weit, daß man es reinigen kan, hält auch das Pferd um den Kopff und Leib fein warm, und giebt ihm das Futter in einer Mulden oder Fasse auf die Erde, daß es sich bücken muß, so wird es desto eher von ihm schiessen; im Fall es aber nicht fort wollte, so ziehe man dem Pferde unter den Augen einen Sack ohne Bo-den über die Nase und das Maul, nehme glüende Kohlen in einen Topff oder Pfanne, thue Wermut, Weyrauch und Rauten dar-

 auf,

auf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Nasen-Löcher gehe; wenn dieses zwey-oder dreymahl geschehen, so wird der Unrath von ihm schiessen. Andere beräuchern das drüsigte Pferd mit der äussersten weissen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Hornissen-Nestern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Nasenlöcher gehen könne: und also wiederholen sie es drey oder vier mahl. Etliche schälen auch vier Häupter Knoblauch gantz reine, zerstossen solche wohl, thun Pfeffer daran, und giessen beydes in laulichtem Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es sodenn mit Wermut: Für die harten Drüsen wird rother Knoblauch, Meer-Rettig, Calmus, schwartzer Kümmel, Ebereschen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zusammen fein wohl in dem Wasser gekocht, und dem drüsigten Rosse laulicht eingegossen. Uiberhaupt ist zu mercken, daß in aller Drüse oder Kehlsucht den Pferden keine Ader zu lassen, weil es höchst schädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß, so bald die Drüsen rinnend werden, es sodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, siehe **Mausöhrlein.**

Duchstein, **Duckstein**, **Tuchstein**, ist der Nahme eines berühmten weissen Bieres, welches zu Königslutter im Braunschweigischen Gebiete, ohnweit Helmstädt, gebrauet, und wegen seiner Güte häufig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen soll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Wasser zum Brauen nimmt, sehr viele **Duck-** oder **Toff-Steine** gefunden werden.

Dudelsack, siehe **Bock-Pfeiffe.**

Duhm-Pfaffe, Thum-Pfaffe, suche **Blutfincke.**

Dünckel, siehe **Dinckel.**

Düngen, heisset einen durch vielfältiges Bestellen und Frucht-Tragen gleichsam ermüdeten, entkräffteten und von denjenigen Nahrungstheilchen, welche zum Wachsthum einer Art Pflantzen erfordert werden, entblösseten und ausgezogenen oder einen von Natur magern Erdboden, durch gewisse Materien, so dergleichen Nahrungstheilchen, welche sich zum Acker und der Frucht oder Pflantze schicken, und der Dünger oder Dung genennet wird, dergestalt verbessern, daß er dadurch neue Krafft bekomme, wenn Regen, Lufft, und Sonne mitwircken, die Materien des Düngers und des Bodens aber mit einander vereinigt und in Fermentation gesetzet werden, als wodurch nicht nur allerhand saltzigte, ölichte, urinose, und empyrevmatische, sondern auch brennende, und alcalische rc. Theilchen entstehen, welche hernach, wenn der dem gedüngten Boden anvertraute Saame darinne aufgeschlossen und das in demselben liegende Leben erwecket wird, dienen, den Körper der Pflantze nach ihrer Art auszubauen, und ihren Wachsthum, Trieb, ihre Nahrung und Fruchtbarkeit befördern, woferne nicht die Witterung zuwider ist. Und dieses Geschäffte, so nebst andern den Erdboden zu verbessern, in der Landwirtschafft bey dem Acker- und Garten-Bau vorfället, wird die Düngung genennet. Wenn und wie solche nun auf denen Feldern und Wiesen, in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen rc. vorzunehmen, davon ist unter dem Wort **Düngung** mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder **Dung**, wird alle diejenige Materie genennet, womit so wohl der von Natur schlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Früchte-Tragen seiner Nahrungs-Krafft und Theilchen vor die Pflantzen beraubte Erdboden verbessert und zu seiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigenschafft der Frucht, so darauf wachsen soll, zubereitet wird. Vornehmlich wird darunter der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferd-oder Mist von allerhand bey einer Hauswirtschafft nöthigen und nützlichen Thieren verstanden: Davon das Wort **Mist**, ingleichen **Mist-Stäte** nachzuschlagen. Ein besonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Gestalt zubereitet: Man läßt nehmlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tief machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Mist einer halben Elle hoch darein thun, auf diesen eben so hoch Schaaf-Mist, denn gleich so viel Wein-Trester darauf werfen, hiernächst noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermangelung so viel Wasser darüber giessen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet seyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Mist nebst einer Schicht Wein-Trester geleget, und also fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieser Mist muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch ausser dem gewöhnlichen Mist noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder solche mit dem Vieh-Mist vermenget, und sind folgende: Asche, sowohl gemeine, als Laug- und Seiffensieder-Asche, die in schweren dohnigten Feldern zwar gut ist, aber nicht lange nachhält; **Baum-Laub**, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Mist-Stäten eingestreuet, und also unter den Mist gebracht wird; **Düng-Lauge**, wovon unten ein mehrers; **Erbsen** und **Feld-Bohnen**, wenn solche, gleich nachdem sie verblühet, wieder umgerissen und untergepflüget werden, welche Art zu düngen entweder, wo man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieser nicht ohne grosse Kosten und Versäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld oder auf Berge zu schaffen wäre, nützlich zu gebrauchen ist; Gute Erde oder fette kühle untermengete sandigte **Erde**; **Garten-Geniste**, als Jäte-Gras, und was sonsten von Stengeln,

Blät-

blättern und dergleichen ohnedem wegge-schmissen wird; Gassen- oder Strassen-Koth, welcher bey nassem Wetter zusammen geschauffelt, kurtz Stroh oder nur gemachtes Gartengenisse eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegen gelassen wird, bis er von der Sonnen, Lufft und Regen also durchwircket, daß er zu gebrauchen dienlich seyn möge, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Feldern verspüret wird; Gerber-Lohe, welche man vorhero ein paar Jahr oder länger verliegen lassen muß, ehe man solche in den Gärten gebrauchen kan; Hauß-Kehricht, Hobel-Späne, Horn-Späne und andere Abgänge von Hörnern und Thier-Klauen; Kalch; Leder in Wasser geweichet, da denn dieses eine gute Düng-Lauge giebt; Leim-Wände von alten Gebäuden, sonderlich von Backöfen, Menschen-Koth, Mergel, der in zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen schaffet, als aller anderer Mist; Ofen-Ruß; Pferch von den Schaafen; ausgestochene Rasen, wenn man solche zu Hauffen schläget, und ein Jahr lang liegen lässet, da sie denn in seichten, sandigt und steinigten Aeckern, auch in mager-werdenden Hopffen- und Weinbergen gute Dienste thun; Säge-Späne von den Schneide-Mühlen, welche den Acker sehr mürbe, aber nach einiger Meinung sehr sauer machen; Salpeter, welcher viel zu der Fruchtbarkeit des Erdbodens beytragen soll, wie von alten Zeiten her davor gehalten worden, immassen schon Virgilius Georg. Lib. I, ingleichen Columella de re rustica Lib. 2. cap. 10 bekräfftigen, daß die Alten den Saamen mit Salpeter fruchtbar gemachet, wovon unter dem Wort Düng-Lauge weiter nachzulesen; Schlamm aus Teichen, Gräben und Dümpffeln, welcher ebenfalls ein Jahr lang über einander liegen muß, wenn man solchen mit Nutzen gebrauchen will. Eben so macht mans mit der Asche von Stein-Kohlen und Torf; Stoppeln, indem sie gleich nach der Erndte untergepflüget werden; Tangeln oder Nadeln von Kiefern-Fichten- und Tannen-Holtze, welche, wo Stroh-Mangel vorhanden, zusammen gerechet, und zur Streu gebrauchet werden, aber bey weitem nicht so gut düngen, als der Stroh-Mist; Walck-Haare, welche auf denen Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher abgehen, und eine bessere Düngung als die Gerber-Lohe geben rc. siehe Mist. Es düngen auch die Wurtzeln von einigen Pflantzen, wenn sie ersterben, in der Erde. Z. E. die grossen Wurtzeln von der 15 bis 20 Jahr gelegnen Esparcette. Eben so bessert und dünget auch die Färber-Röthe den Grund und Boden, den der Wind aussauget. Nicht weniger thun solches die weissen Feig-Bohnen, it. Rohr. Endlich thut solches auch die blosse Mist-Pfütze, und überdies wird alle Düngung entweder unmittelbar oder aber mit und an den Saamen in die Erde gebracht. Dieses letzte geschiehet vermittelst derer Düng-Laugen, wovon der folgende Articel handelt.

Düng-Lauge, ist ein gewisses zubereitetes Wasser, darein einige den Saamen, ehe sie ihn unter die Erde bringen, behutsam einweichen, und halten davor, daß dieses nicht nur die Stelle der gemeinen Düngung vertrete, sondern sie noch übertreffe, ja die schönste Saat daher erwachse, und die reicheste Erndte darauf erfolge. Sie wird von unterschiedenen auch unterschieden zubereitet. Der Abt von *Vallemont* in seinen *Curiositez de la Nature & de l' Art, &c.* so 1708 zu Paris heraus gekommen, erinnert nebst noch verschiedenen anderen Arten der Einweichungen, daß man Salpeter in siedendem Mist-Pfützen-Wasser zerlassen, und noch darzu Regen-Wasser nehmen könne, darein Horn-Klauen von Thieren, Leder und Häute, Federn, Knochen und dergleichen Sachen mehr geweichet und gefäulet, in welcher Düng-Lauge der Saame aufqvellen, und hernach wieder trocknen müsse, ehe man ihn aussäe. Noch eine andere Art der Einweichung in dergleichen Lauge, nebst allem, wie man sich darbey zu verhalten, beschreibet Christ. Trautmann in seinem Zittauischen Calender, vom Jahr 1720, welche er selbst vorgenommen, und für nützlich befunden. Er hat hierzu gemeine Holtz-Lauge und Mist-Lacke genommen, darein Schaaf-Lorbern gerühret, gebraucht und deren so viel genommen, daß solche Lauge einen halben Finger breit über das Getraide, so in zehen Mässel, das ist zwey und einer halben Metzen bestanden, gegangen. In dieser warm gemachten Lauge zerließ er ein Pfund Salpeter, und muste solche wieder kalt werden, ehe er sie auf den Saamen goß, den Saamen ließ er eine Nacht in dieser Lauge weichen, nach diesem schüttete er ihn an freye Lufft auf einen Boden, da die Sonne nicht hinkam, und trocknete ihn dergestalt an der Lufft, da dieser abgetrocknet, zerließ er nochmahlen ein halb Pfund Salpeter in der warmen Düng-Lauge, und weichte, da diese verkühlet, den Saamen annoch vier Stunden ein, und ließ ihn sodenn wie vorher abermahlen an der Lufft trocken werden. Es erinnert aber gedachter Trautmann, daß diese Einweichung mit guter Behutsamkeit geschehen müsse, damit der Saame sich nicht überqvelle und börste, wodurch er alle Treibungs-Krafft verlieret und nicht einmahl aufgehet. Da nun diejenigen, so sich einer solchen Lauge bedienet, nicht in Abrede seyn können, daß dieses Einqvellen des Saamens gar mühsam und zugleich gefährlich, über dieses auch kostbarer, als das gewöhnliche Düngen, so lässet man annoch dahin gestellet seyn, ob solche Düng-Lauge als eine vortheilhafte Düngung wahrhafftig anzusehen. Man hat noch viel mehr Arten solcher vegetabilischen Laugen, um den Saamen dadurch zu präpariren und fruchtbar zu machen, davon in der entdeckten Gruft natürlicher Geheimnisse, ingleichen in D. Kühnholds oeconomia experimentali viel zu finden. Ja dieser letzte hat sie auch sonderlich bey der Gelegenheit des Zeigerischen olei vegetabilis gerrü-

geprüfet. Uiberhaupt muß man diese Vorsicht dabey brauchen, daß man einen solchen zubereiteten Saamen nicht in ein an sich fettes und gutes Land bringe, sonst bekommt man leicht Stroh vor Körner. Hiernächst lassen sich diese Laugen besser in Gärten und bey denen Bäumen brauchen, wohin auch Vallemonts Absicht eigentlich gehet. In Kirchmeyers Diss. de pane lucrando, Febure Chymischen Wegweiser, im Glaubero concentrato, dem Engelländer Sharrock und andern findet man noch mehr dergleichen. Viele wollen den so belobten Salpeter, der zu einigen dieser Laugen genommen wird, nicht paßiren lassen, vorgebende, daß derselbe vielmehr schädlich sey. Allein es kommt auf das Land an. Ein an sich saures Erdreich schickt sich nicht gut darzu, sonst aber ist er allerdings eine Düngung. Des Herrn D. *Agricolae* Mumie von Gummi Copal in Terpentin aufgelöset, ingleichen Terpentin mit Pech vermischet, stärcket und heilet die Wurtzeln und Pflantzen nicht allein, sondern dünget auch, wie davon ein paar Bogen: Copia des eröffneten Geheimnisses Herrn D. Agricolæ von der Universal-Vermehrung der Bäume und Stauden-Gewächse mehrern Bericht thut.

Düngung, ist nichts anders, als die Art und Weise, wo und wenn und wie dieser kurtz vorhero beschriebene Dünger, mit rechtem Nutzen zu gebrauchen. Es geschiehet aber diese Düngung auf denen Feldern und Wiesen, in denen Gärten, Weinbergen und Hopffen-Gärten, zu verschiedener Zeit und auf unterschiedliche Art. Was die

Felder-Düngung anbelanget, so ist solche nach denen vier unterschiedenen Zeiten, da sie gewöhnlich vorgenommen wird, auch viererley: Die erste Düngung geschiehet zur Winter-Saat, auf das brach-liegende Feld im Junio, wenn die Sommer-Saat völlig verrichtet ist; wobey zu mercken, daß, so bald der Mist ausgeführet ist, derselbe auch sogleich gebreitet, und aufs eheste, als es seyn kan, untergepflüget, und ja nicht lange auf dem Acker liegen gelassen werden solle, damit er nicht zu sehr ausdorre, und die besten Kräffte von der Sonne ausgezogen werden. Die andere Düngung ist diese: Wenn man im Junio etwan nicht Mist genug hat, oder aber nicht Zeit übrig gehabt, das Winter-Feld zu düngen, und dahero erst im Augusto den Mist auf den gerührten Acker, so bald derselbe eingeeget ist, führet, auch solchen alsobald unterackert, und entweder Weitzen oder Korn rc. darein säet. Wiewohlen diese Düngung nicht so gut, als die erste ist. An einigen Orten führet man auch kurtzen und guten, aber nicht strohigten Mist, auf das bereits gesäete Land, wenn die Saat schon aufgegangen und etwas erstarcket ist, und zerstreuet solchen gleich vom Wagen, auf dem Acker und den Saamen, welcher darunter den Winter über warm liegen, und nicht so leichte auswintern soll. Die dritte Düngung wird die Herbst-Mistfuhre genen-

net, weil man im Herbste, und zwar i
October oder November, ehe es zugefriere
nach aller gethanen Feld-Arbeit, den Mi
auf dasjenige Feld, worauf diesen Somme
über die Winter-Frucht gestanden, auf di
Korn-Aecker zu Gersten, und denn etliche
zu Gersten oder Hirsen ins Brach-Feld, od
zu Heyde-Korn, Hanff- und Lein-Saamen
oder auch auf die Aecker, worein künfftig
Jahr das Kraut kommen soll, ausführe
bey Zeiten bereitet, und im alten Monde
unterstürtzet, damit er also über Winters ver
faulen, und dessen Fettigkeit sich wohl in de
Acker einziehen kan. Der Mist wird geme
niglich Zeilen- und Beet-weis, wie zu Korn
geschlagen. Die vierte Düngung geschi
het, wenn man im Frühlinge zu Acker zi
het, und den Mist, den man vor Winter
noch nicht gehabt, oder wegen anderer Ve
richtungen, nicht hinaus aufs Feld bringe
können, nun erst hinauswärts im April, zu
Gerste, Hirsen, Heyde-Korn, und ander
dergleichen Getraide, auf den Winters g
stürtzten Acker, so bald derselbe wohl gerü
ret und eingeeget ist, ausführet, daran
bald unterackert, und denn darein säe
wiewohl diese Düngung nicht so gut, al
die vorige ist. An denen Orten, wo ma
kein Brach- sondern Jahr-Feld hat, welch
man nemlich nicht brach liegen läßt, so
dern alle Jahr bestellet und gebrauchet, b
dienet man sich dieser Düngung am a
lermeisten in dasjenige Feld, so zweyma
nach einander getragen, und also dies
Sommer brache liegen und ruhen sol
Darein säet man allerhand Zugemüse u
Küchen-Speise, und wenn dieselbe wied
vom Acker abgebracht, so wird der Acker g
rühret, und bald wieder mit Korn besäe
darzu man denn nicht allererst düngen da
Die Felder zu düngen, dienet nebst den
was bereits unter dem Wort Dünger, na
dem Alphabet angeführet worden, der Scha
Mist, welcher vor den besten und stärckst
unter allem Vieh-Mist gehalten wird, d
hero man auch die Weitzen Lein-Hanff-R
ben- und Riebsen-Aecker damit gerne dü
get; Kuh-Mist ist etwas schwächer und nic
so fett als jener, damit werden die Kor
und Gersten-Aecker gedünget. Der Schwein
Mist läßt sich nicht nirgend besser, als im H
pfen-Garten anwenden; der Roß-M
aber, wenn er mit Kuh-Mist vermen
wird, dienet in den niedrigen Feldern. D
Schaaf-Pferch will trockene und ebene F
der haben, und dauret in nassen und
schüßigen Feldern nicht lange, weil die Pl
und andere Regen solchen bald wieder w
waschen, so daß man ihn zum öfftern i
andere Jahr fast nicht mehr spüret. E
lich ist noch zu mercken, daß ein Haus-
ter des Erdbodens Art und Gelegenheit f
sig erwegen und beurtheilen solle: Mit
und wie starck solcher zu düngen; da er z
Exempel die feuchten und nassen Felder
lezeit fett und wohl düngen lassen muß,
mit, wenn sie gleich naß gefrieren, denn

der Mist verfaulen, und von seiner eigenen Wärme aufthauen könne. Dürres Feld aber will allezeit etwas weniger und geringer gedünget seyn: Denn wenn man dergleichen, um seiner Dürre willen schon vor sich selbst warmes Feld, zu viel misten wollte, würde es leichtlich verbrennen. So wird auch ein verständiger Ackers-Mann seine Felder nicht leicht im zunehmenden Mond misten oder bedüngen, weil solches das Unkraut Hauffenweise ausschlagen macht. Die

Wiesen-Düngung wird gemeiniglich im Januario und Februario vorgenommen, und denn nur die kalten und mit Gras bewachsenen, oder aber moosigt- und nassen Wiesen-Gründe gedüngt. Der Schaaf-Mist und Schaaf-Pferch ist die beste Düngung auf kalte Wiesen-Flecke. Frischer, wohl verfaulter und kurtzer Küh-Mist macht das Gras auch schön und dicke wachsen; wenn man diesen Dünger mit gutem mürben, zerriebenen und durchgeräderten Erdreich, oder Strassen-Sand vermischt, so wird solches eine der besten Düngungen zum Wiesewachs. Asche, Tauben- und Hüner-Mist ist absonderlich denen nassen und ebenen Wiesen gut; oder man sammlet Ofen-Rus, Haus-Kehricht, Gassen- oder Hof-Koth, Garten-Gemüse und dergleichen, vermenget solches mit allerhand Vieh-Mist, als Hüner- Tauben- Pferd- und Küh-Mist, und läßt diesen Misch-Masch den gantzen Winter über einander liegen, daß er wohl durchfriere, und mürbe werde, da er denn im Februario, über den gantzen Wiesen-Platz gezettelt wird. Es sollen aber die erhabenen Oerter auf denen Wiesen allezeit am stärcksten gedünget werden, damit der Safft davon entweder von sich selbsten, oder durch die folgenden Regen, in die niedern Theile ablauffe. Die

Garten-Düngung erfordert, nach Beschaffenheit derer Pflantzen und Bäume, auch des Erdreichs, verschiedenen Dünger, besonders zu denen Mist- und Früh-Beeten, Roß-Mist; Zu denen Bäumen und sonsten Schaaf- Küh- und Ochsen-Mist; Horn-Späne, oder Abgang von Hörnern und Thier-Klauen; alten und fein erlegenen Schlamm aus Teichen und Tümpfeln; Gassen- oder Schorr-Erde, abgeschabte Haare von Fellen oder Walck-Haare; Hobel-Späne unter einem Hauffen Erdreich gemischt und verfaulen lassen; Garten-Gemüse, als Jät-Kraut, verfaultes Laub und dergleichen; oder man macht aus ein und andern von erstangeführten Düngern eine so wohl dem Erdreich und Grund des Gartens, als denen darein zu setzenden Pflantzen gemässe und anständige Vermischung. Wie denn insonderheit der schwere und leimigte Boden, durch guten erlegenen, mit faulem Holtz, verfaulten Hobel-Spänen, Wasser-Sand und dergleichen vermengten Schlamm locker und fruchtbar gemacht werden kan. Wer die Gerber-Lohe zwey oder drey Jahr verhitzen, und darnach die Garten-Beeter damit düngen läßt, hat sich um keine andere Düngung zu bekümmern; gleichwie auch der, so die Asche gebraucht, nicht nur einen fruchtbarmachenden Dung, sondern auch ein gutes Mittel hat, das Ungeziefer zu vertreiben. Zu denen Bäumen in dem Obst-Garten darff der Dünger nicht roh noch hitzig, und dahero weder Pferd- noch Schwein-Mist seyn. Der beste bestehet aus einer Vermischung von Schaaf-Mist, Horn-Spänen, Gassen-Koth oder erlegenem Schlamm, welchen man, nachdeme die Erde rings um den Baum auf die Wurtzeln etwas aufgegraben worden, darauf, jedoch nicht zu nahe an den Stamm schüttet, und den ausgestochenen Rasen umgekehrt wieder darüber legt. Welche Düngung insonderheit denen alten Obst-Bäumen so nöthig als nützlich ist.

Die Zeit der Garten-Düngung anbelangend, wird solche so wohl im Herbst als Frühling vorgenommen. Zur Herbst-Zeit geschiehet dieselbe am füglichsten mit hitzigem Dünger, als Roß- Tauben- und Hüner-Mist, damit deren übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchtigkeit gemäßiget und gemildert werde. Die Frühlings-Düngung aber geschiehet folgender Gestalt, da man nemlich den Dünger, so nicht von denen nur angeführten dreyen Arten, oder aber starck mit andern, nachdem es das Erdreich erfordert, vermenget ist, den Winter durch auf die Garten-Beete bringet, und daselbst aufgeschöbert lässet, damit selbiger auf solche Weise von der Sonnen-Hitze nicht ausgezogen, sondern vielmehr von den Feuchtigkeiten des Winters nur eingeweichet werden möge. Solchenfalls darf man nachgehends im Ausbreiten denen Plätzen, wo solche Mist-Hauffen gelegen, wohl etwas weniger Dung lassen, hingegen aber die andern leeren Oerter desto reicher damit beziehen. Und dieses soll gleich im ersten Frühling, kurtz vorher, wenn man die Erde umgraben will, geschehen, damit der ausgebreitete Mist nicht von der Mertzen-Lufft ausgedörret, und solcher Gestalt die Erde mit desto wenigerm Nachdruck gedünget werde. Im übrigen soll auch bey diesem, wie bey allem andern Düngen, die Mittel-Maaß beobachtet werden, weil der allzu viele Dung den Grund verbrennet; zu wenig aber auch denselben zu schwach lässet, und nicht sonderlich verbessert. Die

Düngung der Weinberge, wird insgemein vor Winters, auch wohl im Winter bis Licht-Messe verrichtet; wiewohl die ausgehende Winters- und anfangende Frühlings-Zeit auch nicht allerdings zu verwerffen ist. Sobald aber die Reben zu treiben beginnen, und folgends den Sommer über, muß man das Misten oder Düngen anstehen lassen, weil die Augen alsdenn gar zu leichte abgestossen werden, auch die Wurtzeln von dem zu solcher Zeit angelegten Mist bey grosser Sommer-Hitze, bald ausdorren können. Den Weinbergen ist fast allerley Mist dienlich, (wenn solcher nur wohl verfaulet) ausser dem Menschen-Koth, Roß- und Schweine-Mist,

ne-Mist, indeme solche so wohl dem Wein am Geschmacke verderben, als auch insonderheit dem Stock zum Theil zu hitzig sind. Vor allen aber behält der Dünger von Schaafen, Ochsen und Kühen allhier den Vorzug. Diese Düngung nun geschiehet bey regnerischem oder sonst nassem und feuchten Wetter folgender Gestalt: Wenn erstlich die im vorigen Jahr gesetzte Grube, bis aufs Geröhne oben weit und unten enge, mit der breiten Haue fein rein ausgeschürpfet, und hierauf der Stock von seinen Tage- und Thau-Wurzeln mit dem Wein-Messer gereiniget, von den Gruben-Enden losgezogen, und derselben, ohne dem Geröhne von unten her Schaden zuzufügen, fein säuberlich benommen worden, muß ein wenig Thau-Erde oder Boden auf das Geröhne geschüttet, mit der Hacke oben darauf herumgezogen, und also das Geröhne, damit solches der Mist nicht alsobald mit seiner Hitze angreiffen und verbrennen kan, zugedecket und überscharret; Ferner der Mist oder Dünger darauf bis oben an die Grube geschüttet, und endlich auf gedachten Dünger etwan drey quer Finger hoch Erdreich gezogen, und die Gruben eben, wiewohl in hohen Bergen nicht gar zu eben gemachet werden, damit die Regen-Wasser nicht über die Grube wegschiessen, sondern fein in dieselbe hinein seigen können. Die spate Düngung, welche nemlich nicht bey Zeiten, als etwan noch gleich mit dem Ende des Winters und des Frühlings Anfang geschiehet, sondern erst nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet sich durch solches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um solche Zeit der Safft schon längstens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen dreyendigte Gruben; item auf sechs vierendigte; ingleichen auf vier fünffendigte; nicht weniger auf sechzehen zweyendigte Gruben, jedes mahl ein Fuder Dung; in den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Ubrigens ist noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, sondern nur etwan ums dritte oder vierte Jahr, der Düngung benöthiget sind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und lässet das erste Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil düngen, und fähret also Stückweise mit der Düngung fort. Die

Düngung der Hopffen-Gärten oder Hopffen-Berge, darff nur alle drey Jahr geschehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt ist, etwan im October um und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Mist leget, damit den Winter über der Mist unter dem Schnee sich erliege, und das Erdreich wohl geil mache. Ausser den Hopffen-Gruben aber soll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen, als welches verursachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopfen kan, und also dieser ersticken oder verdummen müste.

Düngungs-Register, ist bey einer grossen Land-Wirthschafft eine nothwendige Verzeichniß der von Jahr zu Jahr beschehenden Düngung bey einem Gute, welches am füglichsten nach Art einer Tabelle einzurichten ist. Es werden aber hauptsächlich darzu erfordert: Erstlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über so wohl zur Winter als Sommer-Frucht gedüngte Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten, Wiesen, Weinberge, Küchen- auch Obst- und Frucht-Gärten; Vors andere: der Inhalt solcher gedüngten Stücke, und bey dem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, worzu es gedünget worden, ob zu Rübsen, Weitzen, Korn, Gerste, Kraut rc. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierspännige Fuder, auf jedes Stück Feld gekommen: Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wiesen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Mist, obs Pferde- Schaaf- oder Rinds-Mist, Schweins-Mist, Tauben oder Hüner-Mist oder was es sonst vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Asche und dergleichen gewesen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stück zugebracht worden, mit angemerckt werden.

Dünne-Bier, siehe Cofent.

Dürrmaden, ist eine Kranckheit, welche sich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochsen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn ihnen die Zungen mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abgerieben, und dadurch diese unnützen Gäste gezwungen werden, von selbsten heraus zu springen.

Dürr-Wartzen, siehe Dörr-Wartzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, ist ein Kraut dreyerley Gattungen, groß, klein und mittelmäßig, wächst an ungebauten Orten an Hügeln, auch in feuchten lustigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und scharffen Geschmacks, und breite, haarigte und fette Blätter. Das gantze Gewächs auf die Erden gestreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wantzen und Flöhe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und sollen auf das Korn und andere Getraide geleget dasselbe vor den Wibeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunst, siehe Dampff.

Dunst, Vogel-Dunst oder Schrot, ist ein zu gantz kleinen runden Körnlein gegossen Bley, oder die kleinste Art von Schrote, womit man nur nach den kleinen Vögeln schiessen pflegt.

Durc

Durchlauff, ist eine Kranckheit, welche [so] wohl die Pferde, als auch das Rind- und Schaaf-Vieh, ingleichen die Hüner und Bienen zuweilen bekommen. Die Pferde werden von diesem Ubel angegriffen, wenn sie [z]u viel gefressen und bald darauf geträncket, [g]eritten und warm geworden, da es denn [v]on ihnen gehet wie Wasser, und der Haber [g]antz bleibet, wie sie ihn gefressen haben. Es [w]ird dadurch ein Pferd gar sehr geschwächet, [so]nderlich, wenn man fortreiten muß, und [da]s Pferd nicht kan ruhen lassen. Davor nun [ist] nichts bessers, als daß man ein solch Pferd [w]enig trincken lässet, bis es wieder hart im [L]eibe wird; oder aber, so mans träncken [w]ill, daß man zuvor ein Stücke glüenden Stahl etliche mahl im Wasser ablösche, und [a]lso laulicht trincken lasse, und daß man ihme gestossen Johannis-Brot und Kleyen [m]it dem Futter zu fressen gebe. Man kan [a]uch den Durchlauff, oder (wie es gemeiniglich bey den Pferden genennet wird) das [d]ünne Zirchen vertreiben, wenn man eine Hirnschale von einem Menschen-Kopffe nimmt, etwas davon abschabet, und es dem Pferd eingiebet. Oder wenn man einen gepülverten Hecht, welcher des Winters im Rauch oder in der warmen Stube, Sommers-Zeit aber in heisser Lufft gedörret seyn [s]oll, dem Pferd unter das Futter menget; Und eben diese Wirckung hat auch das Täschel-Kraut, wenn es klein geschnitten, und [d]em Pferde mit dem Futter gegeben wird. Sonsten, wenn ein Pferd nicht wohl dauen [k]an, und das Futter alles dünne und unverdauet von ihme gehet, so darff man ihm nur [g]edörrte Gerste, und gut Heu zu fressen geben, nächst diesem aber einen grossen Kessel [v]oll Heu-Blumen sieden, das Wasser durch [e]in Tuch davon seihen, und das Pferd drey Tage damit, und mit keinem andern Wasser träncken lassen, so wird es bald wieder zu [R]echte kommen. Für den Durchlauff des Rind-Viehes, soll man demselben klein zerschnittenes Eichen-Laub, oder zerstossene Lorber-Schalen mit Milch eingeben. Etliche [n]ehmen auch rothgebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstossen ihn klein, lassen ihn [m]it fliessendem Wasser aufsieden, und geben hernach dem Rind-Vieh zwey oder drey mahl [d]avon zu trincken. So die Schaafe oder Lämmer mit diesem Uibel behafftet sind, soll man ihnen Mehl oder Sommer-Korn, gedörrte Alantwurtz und Hollunder-Beeren mit Enzian gantz klein zu Pulver gestossen, mit Saltz geben. Wenn die Hüner den Durchlauff haben, nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücke-Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Qvitten-Birnen gesotten sind. Der Bauch-Fluß oder Durchlauff der Bienen, wird aus allzu vielem Genuß der Wolffs-Milch und Rüstern-Blüthe, oder auch aus Mangel des Bienen-Brots verursachet, und das erkennet man an ihrem Eingang und unterstem Wercke, welches, so es beschmeisset und unflätig ist, den Durchlauff anzeiget, durch den sie geschwächet und abgemattet, kaum ausfliegen können. Davor soll man im Herbst, wenn man aus etlichen Stöcken den Honig schneidet, etliche Honig-Seime bewahren, und wenn denn der Winter fast vorüber, und man beginnet zu mercken, daß etliche Bienen den Durchlauff haben, soll man ihnen ein Stück Honig-Seims zum obersten Loch einstecken und fest machen, so werden sie kommen und davon pickeln, und sich davon helffen.

Durchrädern, heisset etwas klares mit groben vermengtes, durch Hülffe eines Siebes dergestalt von einander scheiden, daß das Klare durch das Sieb falle, das Grobe aber in demselben zurücke bleibe.

Durchschlag, ist ein rundes und an dem Boden etwas flaches, von Kupffer, Meßing oder Blech verfertigtes Gefässe, dessen Boden gantz voll Löcher geschlagen ist, durch welche das flüßige Theil von einem darein gegossenen Naß, reine durchlauffen kan, und das grobe oder unsaubere Theil zurücke bleiben muß. Bey gewissen Umständen gebrauchen auch die Köche stat dessen ein härnen Tuch.

Durchseigen oder Filtriren, ist ein Geschäffte, so in der Stadt- und Land-Wirtschafft vorfällt. In jene braucht man es in denen Apothecken in der Chymie, wenn man durch ein Lösch-Pappier etwas fliessendes lauffen lässet, um solchergestalt das klare von denen groben Theilgen zu unterscheiden. In dieser geschiehet es sonderlich bey der Milch, wenn man dieselbe durch einen leinen Lappen hindurch lauffen lässet, um allerhand Haare und Unreinigkeit, so bey dem Melken darein zu kommen pflegen, davon zu scheiden.

Durchstäuben, heisset, wann das mit Nadeln nach seinem Umriß durchstochene Muster, darnach man etwas zu nehen willens, vermittelst eines darzu dienlichen Staub-Säckleins, so meist mit gestossener Kohle angefüllet, auf die Leinwand, oder was in den Rahm gespannet, gebracht wird, welches hernach mit Bleyweiß übertissen werden kan.

Durchwachs, ist ein wildes Heil-Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil seine Stengel durch die Blätter wachsen, und da sie das gemachte Loch gleichsam wieder verstopffen, wird es auch von einigen Stopffs-Loch genennet. Es werden dessen verschiedene Geschlechte gefunden, wovon der gemeine Durchwachs der gebräuchlichste, und also hier mit wenigen zu berühren ist. Dieser hat einen runden, dünnen und braunen Stengel, mit vielen Neben-Zweiglein, wie ein treuschlichtes Bäumlein. Die Stengel der Zweige gehen durch die äderichten Blätter, als wären sie hindurch gezogen, die Blätter aber sind ein wenig zugespitzt, den

Digitized by Google

Erbsen-Blättern nicht ungleich, jedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweige erscheinen gekrönte und gelbgrüne Blümlein. Der Saame ist grauschwartz, die Wurzel aber schlecht weiß und zasicht. Man findet dieses Kraut auf den Feldern und Rainen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch seiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflantzet, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es sich, wenn es einen bequemen Ort findet, von selbsten durch gedachten seinen Saamen fortpflantzet; es blühet im Julio, und wird alsdenn gesammlet, in Wein eingebeitzt, und ein heilsames Wasser daraus gebrannt, wie man denn auch so wohl aus dem frischen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaster verfertiget.

Durchwurff, ist ein von Drat geflochtenes, und mit breiten höltzernen Rahmen versehenes Gegitter, so an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leisten versehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdreich zu werffen, und dadurch selbiges von den Kiesel-Steinen und anderm groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verstand gebraucht, einmahl verstehet man darunter, wenn einige Gold- Silber- oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädmet, und in Nesseltuch, Leinwand und anderes klares Zeug, also den Faden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Zierath neben einander genehet worden, als wären sie daselbst eingewircket: Nebst diesem heisset dieses auch durchziehen, so bey der Marsille-Naht auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachem Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muster das behörige Ansehen geben.

Durst, wird diejenige Reitzung genennet, welche bey Menschen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entstehet. Dieser ist nun entweder natürlich, da derjenige Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe steiget, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley sich ereignende Umstände, dergleichen saltzige Speisen, starcke Bewegung und solche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichsam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken lässet; oder ausser-natürlich, wie bey febrilischen und anderen Kranckheiten; diesem ist noch beyzufügen der zweyfache falsche Durst, davon der erste bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes bestehet, womit insonderheit diejenigen beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu schlafen gewohnt sind, dafür das sicherste Mittel die Unterlassung solcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Wasser, darein geröstet Brot geweichet, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuspülen; der andere ist nur denen vertrunckenen Brüdern und Bier-Eseln gemein, welche, so bald sie nur eines mit ihrem Element gefüllten Kruges oder anderen Trinck-Geschirres ansichtig werden, auch sogleich zu dem feuchten Inhalt desselben hefftige Reitzung bekommen.

Dutzend, ist eine gewisse Anzahl eintzeler Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Gantzes, das ist ein Dutzend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterschiedene Waaren nach dieser Zahl abgetheilet, und damit notiret; insonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Personen mancherley Geräthschafft nach dieser Anzahl in ihren Küchen- Wäsch- und andern dergleichen Inventariis.

E.

Ebene, ist eine gantze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche gantz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge lieget. Denn in der Wirtschafft ist es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel siehet, sondern es muß die Fläche auch kein Gebirge ausmachen. Eine solche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein sie ist auch eben nicht allemahl die beste.

Eben-Holtz, ist ein Stein-festes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von sich gebendes Holtz, das gerne brennet, so aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es ist an diesen Orten so gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich härter und fester; die Rinde daran siehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africanische gantz schwartz, das Indianische hergegen, als ob es striemig wäre, sein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das schönste wächset in der Insel Mauritius. Es kan aber von Apffel- Birn- und Welschen Kirsch-Baum-Holtz rc. welches fest, starck und ohne Adern ist, ziemlich nachgekünstelt werden. Denn man lässet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen schwartzen wohleinbeissenden Farbe offt bestreichen, oder bey einem Hüter in seinem schwartzen Farbe-Kessel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Messerrückens starck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man dasselbe erst mit einem Eisen aus dem gröbsten, daß der Unrath der Farbe abgehe, hernach aber mit Schafft-Heu, Kohlen-Staube und Baum-Oel, wie das Eben-Holtz; anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorjetzo zu geschweigen; wenn aber von solchem falschen Holtz etwas geschabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entstehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz sey.

Eber, sonsten auch der Bähr, Hauer, Hecker, oder Hacksch genannt, ist das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-

Schwei

Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zahmen Ebers sind, wenn er einen mittelmäßigen Kopff, grosse hängende Ohren, harte und langhärigte Borsten, breites und vollkommenes Creutz, kurtzen und untersetzten Leib, kleine Augen, erhöhten und überworffenen Rüssel, dicke kurtze Schenckel, auch einen krummen und zusammengedreheten Schweiff hat, welch letzteres absonderlich ein gutes Zeichen seiner vertöglichen Kräffte und Stärcke ist. Man pfleget auf zehen oder zwölff bis funffzehen Sauen oder Schwein-Mütter einen Eber zu halten, also, daß, wo jener mehr sind, auch mehr Eber seyn müssen; doch soll keiner davon ehender zugelassen werden, bis er ein völliges Jahr seines Alters erreichet. Wenn er denn drey bis höchstens vier Jahr gedienet, so muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihme zu thun, geheilet oder verschnitten, und auf die Mastung gestellet werden, damit das Fleisch seinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung ist mit der andern Schweine ihrer gemein. Siehe Schwein.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erstlich ein Keuler, und wenn er vier Jahr alt worden, da er seine Waffen oder grosse hauende Zähne bekommen, ein hauend Schwein genannt. Sie sind gewaltig böse, und hauen mächtig um sich, iedoch alles vor sich.

Eber-Eschen-Baum oder Vogel-Beer-Baum, den auch einige Ebrisch-Baum oder Ebisch-Beer-Baum nennen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher am füglichsten unter die wilden oder Wald-Bäume gezählet wird. Sein Laub wächset, wie das Laub des Eschen-Baumes, paar-weise an seinem langen Stiele, welcher sich mit einem eintzelnen Blate endiget, ist aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, die Beeren aber, so darauf folgen, erstlich gelb, und wenn sie reiff sind, recht zinnober-roth, von Gestalt länglicht-rund, wie die Arls-Beere, doch etwas kleiner, wachsen aber eben so traublicht wie dieselben. Diese werden im September und October bey schönem Wetter gebrochen, und an einem trockenen Ort, wo es lüfftig, aufgehänget und verwahret, um solche im späten Herbst und Winter, auf den Vogel-Herden und zu den Dohnen zu gebrauchen. Man pflegt auch auf dem Lande unter denen Bauren einen Safft zur Artzney daraus zu sieden, welchen sie ihren Theriac nennen, und als ein abstringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holtz hat einen sehr harten und zärtlichen Wuchs in Jahren, ist sehr dauerhafft und der Fäulung wenig unterworffen, arbeitet sich auch sehr glatt, und wird sowohl deswegen, als um seiner schönen Farbe willen, von Tischern, Drechslern und Büchsenschäfftern sehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächset auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Zäunen, item in Alleen geben sie einen schönen Prospect, sonderlich wenn sie voll Früchte hängen. Dieser Baum lässet sich leichtlich fortpflantzen, sowohl von Beeren, als von Ausspröszlingen. Die Beere werden gesäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflantzen sich auch selber leichtlich fort, daher man zum öfftern siehet, daß, wenn dergleichen Saamen in die alten holen Weiden gefallen, er darinnen wurtzelt, und aus denselben heraus wächset, auch seine Wurtzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet sichs, daß sie in alten Mauren und Ruinen aufwachsen. Man kan sie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach versetzen, da sie denn, wenn man sie mit Fleiß aushebet, und verpflantzet, gar leichtlich und besser fort kommen, als wenn sie auf der ersten Stelle geblieben wären, tragen auch besser Frucht. Sie lieben fast allen Boden, ausser gar zu trockenen und morastigen, iedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, siehe Stabwurtz.

Eber-Wurtzel, ist eine des Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weisse Wurtzel, eines starcken Geruchs, und ziemlich angenehmen, doch etwas scharffen Geschmacks. Das Kraut ist eine Art von Disteln, denn seine Blätter sind groß, rauch, breit, spitzig und stachelicht, mitten zwischen denenselben bricht eine grosse und etwan fünff Zoll breite weisse Blume hervor, so ohne Stengel harte auf der Wurtzel sitzet; wird bey uns in Deutschland auf bergichten Orten gefunden. Man findet ausser dieser erstbeschriebenen noch eine weisse Eber-Wurtz mit einem Stengel, die kommt insgemein mit vielen Knöpffen herfür, und wächset mit dem Stengel Ellen hoch. Dann giebts auch eine schwartze Eber-Wurz, welche rauhe, und etwas röthlichte Blätter hat. Der Stengel ist in der Dicke eines Fingers, Spannen hoch, und oben mit dornichten, in länglichten Hülsen sitzenden Purpur-rothen, auch etwas weissen Blumen besetzet. Die Wurtzel ist dick, schwartz, fett, inwendig gelb, und am Geschmack scharff und beissend. Man pflegt diese Wurtzeln gemeiniglich im September des Morgens zu graben, alsdenn zu saubern und aufzutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geschwüre sauber aus, wenn sie in Wein gesotten, und diese damit ausgewaschen werden, und dienet in allen gifftigen, pestilentzialischen Kranckheiten; sonderlich wird sie mit unter den Roß-Artzneyen, ingleichen wenn man ein abgetriebenes Roß mit wenig Kosten wieder auffüttern will, gebrauchet. Wenn man aber solche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, soll man dasselbe nicht zu andern Pferden, sondern in einen absonderlichen Stall stellen, weil es sonsten denen andern die Stärcke nehmen soll. Man saget auch, wenn man diese Wurtzel einem Pferd in das Mund-Stücke einflechte, und also neben andern über Land reise, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden alle Krafft benehmen,

Digitized by Google

men, und sie matt und müde machen solle; dahero es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Eibisch-Wurtz, siehe Althee.

Ebrisch-Baum, suche Eber-Eschen-Baum

Echalotte, siehe *Schalotten*.

Eck-Bänder, Eck-Schuh, werden diejenigen leichten Beschläge von Blech an den Coffers und Kisten genennet, davon die ersten an den scharffen, langen oder krummen Kanten, die andern aber an den spitzigen Ecken gedachter Stücke fest genagelt werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daselbst gebrauchet werden.

Eckel wird derjenige Abscheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache träget. Dieser betrifft vielmahlen die schwangeren Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschafft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Geister eine Alteration empfinden, und nach diesem, durch die viele in dem Geblüt zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbiret wird, bald vor aller Speise, nachgehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe Eicheln.

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeschoben und abgeworffen werden. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ihrer Farbe, indem sie vorm zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum siebenden haben die Zähne in der Mitte eine Vertieffung, wie ein eingebogener Pfennig; nach dem siebenden Jahr ist diese Höhle gantz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewesen, zeiget sich ein brauner Fleck, und diese vergehen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst, denn auf ieder Seite die nähesten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von dem zehenden Jahre an, weiß oben sind. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt sich diese Ebene allmählich über sich; nach dreyzehen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch runder; nach sechzehen Jahren aber immer spitziger.

Edelgesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem besonders ausnehmenden Glantze, theils grosser Härte, theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold iederzeit den Vorzug gehabt. Sie werden eingetheilet in Durchsichtige, dergleichen der Amethist, Beryll, Carfunckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaspis, die sogenannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und Lasur-Stein, Lapis Nephriticus und Grieß-Stein, Onych, Opal, Türckis, von denen allen insbesondere das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Sie entspringen aus einer der reinesten mit Berg-Saltz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metallischen Schwefel, welcher letzte ihnen die anmutigsten Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwercken unsers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indien gebohren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und Beschreibung ihrer Eigenschaften, findet man in des *Ans. Boëtii de Boot Historia Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von ihrer Verfälschung erwehnet wird. Diese Steine etwas schöner mit den Strahlen spielend zu machen, gebraucht man die Folia oder Blättlein, so ordentlich unter selbige geleget werden, siehe Folie; Sie hergegen grösser scheinend, als sie selber sind, vorzustellen, machen einige entweder an dem Unter-Theil, der in den Kasten gesetzet wird, mancherley Ober-Flächen, daß durch den Wiederschein, der vermittelst dieses Handgriffes vermehret wird, der Stein desto grösser scheine; oder sie setzen den Stein hohl, daß zwischen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelgesteine, am meisten aber heut zu Tage den Amethist, Carniol, Jaspis ꝛc. zu schneiden, und Siegel- oder Wappen-Ringe damit zu besetzen. Und obschon insgemein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunst bekannt gewesen, in harte Steine zu schneiden; so erweist doch die Erfahrung, daß solche Kunst nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinschneider, in der Königlichen Preußischen Residentz Berlin, das Königliche Wapen in Diamant geschnitten worden. Der allermeiste Handel mit Edelgesteinen ist in Engelland und Holland, und zwar meist, vermittelst der Juden, die sie alsdenn an die Juwelirer bringen. Sie werden nebst den Perlen nach Untzen und Carath-Gewicht ausgewogen; auf eine Untze rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 400 Grain.

Edel-Leber-Kraut oder Gülden-Klee, siehe Leber-Kraut.

Edel-Marder, wird wegen seines schönen und raren Peltzwercks der Baum-Marder genennet, siehe Marder.

Ege, ist nächst dem Pflug das nöthigste Werckzeug beym Feld- oder Acker-Bau, womit die Erd-Schollen und Klösser zerbrochen, die Quecken und anderes Unkraut aus den Aeckern gerissen; und das Erdreich über den ins Feld gestreuten Saamen gezogen wird, daß folglich dieser damit bedecket, und vor den Vögeln bis zu seiner Aufkeimung verwahret werden

den

den möge. Sie bestehet aus drey bis fünf Balcken, darinnen die Zincken stecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken gestecket werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es sind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit höltzernen Zincken, und Egen mit eisernen Zincken. Jene haben fünf in gleicher Weite von einander stehende Balcken, so man Ege=Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelst der durch gedachte Balcken, fast am Ende durchgesteckten höltzernen Schienen, zusammen gehalten werden, ein ieder von solchen Balcken hat gemeiniglich zehen unten und oben vorstehende höltzerne Zincken, daß also deren funffzig an einer Ege sind. Diese, die Egen mit eisernen Zincken aber sind nur mit drey Balcken, und ebenfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden starcken eisernen Zincken versehen, und werden in schweren und verkrauteten Feldern mit grösserm Nutzen, als die höltzernen gebraucht. Die

Ege=Balcken, sind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Höltzer, worinnen gemeiniglich zehen Ege=Zincken stecken.

Ege=Haken, ist ein etwan fünff Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder selbst gewachsener Haken, dessen Gebrauch in nächstfolgendem Artickel vorkommt.

Ege=lauffen, geschiehet von jungen Knaben oder Weibs=Personen, denen man nicht viel Tage=Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieselben mit einem angebundenen Leingen, oder mit dem Ege=Haken heben und lüfften, daß sich der Saamen nicht zusammen schleiffe; oder wenn man Quecken oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen desto reiner gehalten werden, und dieses folglich auch um so viel desto besser egen können.

Egel, siehe **Blut=Egel**.

Egel=Kraut, Pfennig=Kraut, und wegen seiner vielen Tugenden, Centum morbia, das ist, vor hundert Kranckheiten dienend, genannt, ist ein gemeines, in allen feuchten Wiesen, Angern und Gras=Gärten wachsendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, fette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwischen diesen und den Stengeln wachsen im May kleine gestirnte gelbe Blümlein. Das Würtzelein ist dünn mit kleinen Zäserlein behangt, aus welchem etliche kleine Reislein wachsen, mit denen es Schlangenweise hin und wieder schleiffet. Dieses Kräutlein dienet sonderlich in denen Kranckheiten der Lungen, Brust und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund=Träncken taugt. Die Schäfer pflegen es zu pülvern, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Gesundheit und Abwendung allerley ihnen zustossenden Gebrechen wohl dienen soll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel= oder Pfennig Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, dasselbe kriecht nicht also auf der Erden, wie unser einheimisches, sondern wächset aus einer dicken Wurtzel recht über sich, blühet aber in diesen Landen nicht, will warmen Sonnenschein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Mist gemengten Grund haben. Man säet es im Frühling in Geschirre, doch kan man auch die zarten Schossen in die Erde einlegen, da sie bald Wurtzeln bekommen; im Winter muß es eingesetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen=Wasser besprenget werden.

Egeln, oder Ilen, sind breite leber=farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn sie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachsen, und sowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaafe sehr beunruhigen. Dieses Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupffer=Wasser, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund schwartzes Erlen Laub, sieben grosse Fahren=Wurtzeln, und Egel Kraut, zwey mahl so viel als der Wurtzel nehmen, alles wohl pulverisiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Saltz=Lecken geben, dieselben aber drey Tage nicht trincken lassen: den vierten und fünfften Tag darauf muß man von denen mit diesem Uibel geplagten Schaafen eines schlachten, und fleißig nachsehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo solches nicht geschehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der ersten Lecke wiederholen, da sie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinairen Lecke muß das schwartze Erlen=Laub, und gedörrtes Egel=Kraut fortgebrauchet werden. Andere nehmen zart pulverisirte Salbey, Wein=Rauten, Roßmarien, Schwefel und Lorbeer, eines ieden einen Löffel voll, vermischen alles klein gepülvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohn=Häupter, oder aber Erlen= und Eichen=Sprossen und purer Hüner=Mist klein gestossen, und unter einander und mit der Saltz=Lecke vermengt, soll die Schaafe gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den höltzernen gevierten Egen, welche der Landes=Art nach, entweder höltzerne oder eiserne Zincken haben, und zwar allemahl zwo zusammen gehenckt, die Aecker nach der Länge und Quere wohl überziehen. Es ist dieses eine von den nothwendigsten Acker=Arbeiten mit, welche sowohl bey der Winter=Saat als auch bey der Sommer=Saat vorgenommen werden muß, also daß ein Landmann das Jahr viermahl mit den Egen zu arbeiten hat: Nemlich erstlichen, wenn zu der Winter=Saat der gerührte oder gewandte Acker eingeeget, und hierauf das Aehren oder zur Saat Ackern vorgenommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter=Frucht eingesäet, solcher Saamen auch eingeeget. Zum dritten, muß der vor Win=

Digitized by Google

Winters gestürzte Acker, worein die Sommer-Frucht kommen soll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geeget werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld gestreuet oder gesäet, wie oben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dienet vors erste, daß man den gerührten, gestürtzten und umgerissenen Acker wiederum gleich mache, damit sich das Erdreich wohl auf einander setze, und der einzusäende Saamen sich unter die Acker-Fuhren oder Erdschollen nicht verfallen möge. Vors andere, wenn dergestalt der Acker die Quere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß sich auch die Quecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, damit desselben so viel nicht nachwachsen kan, gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgesäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, untergeeget, und gleichsam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um so viel desto eher und besser einwurzeln, und seine Früchte tragen könne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur so frey auf der Erden lassen sollte, würde solcher zum Theil von den Vögeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Frost, Schnee und Nässe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, sind ohngefehr dritthalb Ellen lange, drey bis viertehalb Zoll breite dünne Stücken von Rüstern, oder anderm zähen und festem Holtze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken gesteckt, und vermittelst der Ege-Zincken an einander befestiget sind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weite bleiben, und in währendem Egen nicht zusammen rücken können.

Ege-Schlitten, ist eine aus zweyen Kuffen, vier Säulen, vier Riegeln, und zwey Platt-Stücken zusammengesetzte Schleiffe, worauf die Egen, ohne daß man denen Zincken Schaden zufügt, auf das Feld geführet werden.

Ege-Zincken, sind entweder höltzerne oder eiserne Nägel, welche in den Ege-Balcken bey einer Viertel-Elle weit von einander stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die höltzernen werden gemeiniglich von neuem drey Viertel-Ellen, oder achtzehen Zoll lang von Rüstern-Eichen- oder anderm harten Holze gemacht; die eisernen aber werden weder so starck noch so lang als die höltzernen verfertiget, und theils wie diese, nur durchgesteckt, daß man sie heraus ziehen und spitzen kan, oder aber wie andere eiserne Nägel mit Köpfen versehen, und in die Balcken geschlagen.

Egyptische Aloe, siehe Aloe.

Egyptische Bohnen, ist ein Gewächs, dessen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers-dicke wächst, ist mit grossen Blättern und Rosenfarbenen Blumen versehen, trägt auch eine Frucht wie unsere grossen Bohnen, nur etwas grösser. Wächst in Asien und Africa, sonderlich in Egypten in Lachen und Pfützen. Es wird auch die Wurtzel roh ungesotten zur Stärckung des Magens gegessen.

Egyptische Feige, suche Adams-Feige.

Egyptisch Mus-Kraut, ist ein hohes Gewächs und wie unser Kohl gestaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Beulen zu erweichen und vor den Husten.

Ehe, ist eine rechtmäßige Zusammen-Gesellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgepflantzet, Kinder erzeuget und erzogen, ganze Häuser und Wirtschafften aber gestifftet werden, und die gesellige Hülffe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befördert wird, und, woferne sie vernünfftig, noch mehr aber christlich ist, das ist, von zweyen Personen, die wahre Christen und nach Christi Sinn, vor und in demselben geführet wird, ein Mittel ist, gute Kinder vor die bürgerliche Gesellschafft zu erziehen, die Welt und Policey zu verbessern, und dergleichen. In Summa, es kömmt ungemein viel auf gute, ordentliche und Christliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtschafft an, daher die Policey darauf sehr zu sehen und allerhand Anstalten zu machen hat, daß dieselben darauf eingerichtet werden. Was sonst aber nach Göttlichen und Menschlichen Rechten zu einer Ehe gehöret, wie der Ehebruch und bösliche Verlassung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Eheverlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, ist ein gewisses Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Person weiblichen Geschlechts, wenn sie heyrathet, mitgeben und sie damit ausstatten, wovon der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beschwerden des Ehestandes zu erleichtern. Auf dieses und anderes Gut, so die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringet, wird bey einer Hauswirtschafft zum Anfang, woferne sonst die Haupt-Erfordernisse einer Ehefrau und guten Wirtin dabey nicht bey Seite gesetzet werden, sehr klüglich gesehen. Jedoch pflegen auch allerhand Beschwerden, sonderlich bey Lehn-Land-Gütern mit vielem Eingebrachten der Weiber verknüpffet zu seyn. Am allerschlimmsten aber ist, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wirtin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Wirt sich sehr zu hüten, oder aber eine schlechte Ehe und Wirtschafft zu erwarten hat.

Ehe halten, siehe Gesinde.

Ehe-Mann, ist das Haupt-Glied in der ehelichen Gesellschafft, bey welchem erfordert wird, daß er ein dem Leibe und der Seelen nach zum Ehestand und dessen Zwecken, folglich auch zur Nahrung und Wirtschafft, sonderlich aber eine Frau, Kinder und Gesinde oder ein Haus zu regieren geschickter Mann sey, der eine Ehe-Frau hertzlich lieben kan. Hat derselbe aber über dem zur Wirtschafft und zu seinem Anfang entweder etwas von zeitlichem Vermögen oder ein austragliches Amt, so ist es desto besser. Wenn aber eine Frau auf die-

ieses letzte nur siehet und das vorher ange-ziate aus den Augen setzet, so pflegen der-leichen Ehen und Wirtschafften eben so aus-fallen, als wie bey dem vorigen Art. ange-ziget.

Ehe-Steuer, siehe **Ehe-Geld**.

Ehle, suche **Elle**.

Ehrenpreis, ist ein Kraut zweyerley Ge-schlechts, nemlich Männlein und Weiblein. Das **Ehrenpreis-Männlein**, kriecht auf der Erde weg. Seine Stengel sind Spannen-lang, auch darunter oder drüber, nach der Güte des Erdbodens, blaß-grün, an man-chen Orten röthlicht, rauch und an allen ihren Knoten und Absätzen mit zweyen gegen einan-der überstehenden länglichten hellgrünen, rau-chen und gleichsam Sammet-hafften, am Rande herum subtil und Sägenweise zerkerb-ten Blätlein besetzet, welche iederzeit in der Mitte der Stengel und etwas drüber hinauf am grössesten sind. Die Blumen sind klein, vierblätterich und weiß-purpurfärbig, so diese abfallen, folget ein sehr kleiner Saamen, wel-cher in kleinen Täschlein verborgen lieget. Die Wurtzel ist nicht groß, iedoch zaserícht. Die-ses Kraut wächset an ungebauten wilden und sandigten Orten, und halten einige den Ehren-preis, so um die Eichen und deren Wurtzeln gefunden wird, vor den besten, besonders wenn man ihn im Julio sammlet. Er ist ein trefli-ches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, die-net der Brust, ist gut vor die Schwindsucht, Krätze und andere Unreinigkeit des Geblüts, Verstopffung der Leber, Lungen-Beschwerden, u. s. f. Man braucht ihn heut zu Tage wegen seiner herrlichen Tugenden, an statt des Thees, daher er auch von vielen der Europäische Thee genennet wird; und sind davon des berühmten Medici, Johann Franckens, Tra-ctätlein, Veronica Theezans, und eines Fran-tzösischen Anonymi Comparaison du Thé avec la Veronique, oder Vergleichung des Thees mit dem Ehrenpreis, so zu Rheims im Jahr 1707 gedruckt worden, insonderheit sehr wohl zu lesen. Das

Ehrenpreis-Weiblein, ist dem Ehren-preis-Männlein fast in allen gleich, ausser daß es dickere, grünere, rundere und unzerkerbte Blätter hat. Seine Blüthen sind gelb mit etwas Purpur-violet vermischt: der Saamen aber steckt in kleinen runden Täschlein, und die Wurtzel kommt mit der Wurtzel des Ehren-preis-Männleins allerdings überein. Daß diese Art von Ehrenpreis weniger Krafft und Wirckung habe, als das Männlein, wird der Feuchtigkeit der Oerter zugeschrieben, wo es zu wachsen pfleget, nemlich in Wiesen und feuchten sumpfigten Wäldern, inzwischen kan man es doch innerlich wider die Rothe-Ruhr und Krätze, äusserlich aber vor Wunden, Mund- und Hals-Geschwüre etc. gar nützlich gebrauchen.

Eiben- oder Iben-Baum, siehe **Tax-Baum**.

Eibisch-Beer-Baum, suche **Eberesch-Baum**.

Eibisch, Eibisch-Wurtz, Ebisch-Wurtz, siehe **Althee**.

Eich-Apffel, suche **Gall-Apffel**.

Eiche, ist einer von denen gemeinsten, be-kanntesten und nutzbarsten Bäumen, und sowohl unter dem schwartzen und harten Gehöl-ze, als auch in Brahnen zu finden, wie er denn fast aller Orten, auf Bergen und in Thä-lern, es sey in schwartzen, sandigten oder lei-migten Boden, fortkommt, iedoch an der Sommer-Seiten und in Gründen viel masti-ger, als an denen steinigten Höhen und Som-mer-Bergen wächset, wiewohl eine auf diese Art an der Sommer-Seite erwachsene Eiche, wegen ihrer kleinern, und wie ein Horn auf ein-ander gewachsenen Jahre weit fester und zum Geschirre viel dauerhafftiger ist, als die, so im Grunde und an der Winter-Seite aufge-kommen. Diejenige Eiche aber, so in schwar-zem, als Fichten- Tannen- oder Kieffern-Holtze sich befindet, wächset zwar schön gerade in die Höhe, weil ihr das schwartze Holtz den Gipffel immer mit zusammen hält, und sie nicht so sehr, als wenn sie frey stünde, in die Seiten-Aeste sich ausbreiten und sommern läßt; alleine weil sie auf solche Art schattich erwächset, wird sie dahero brysch und brüchig, und ist also nicht wohl zum Bauen, Pfosten, Klötzern und dergleichen zu nutzen. Man zäh-let insgemein dreyerley Arten von Eichen, wel-che aber nicht aller Orten gleich, ja selten zwey Arten beysammen zu finden, welche hier so, und anderer Orten wieder anderst genennet werden. Die gemeinste Art von Eichen, wel-che auf Feldern, Witsen und Angern wachsen, und von den meisten den Nahmen Stein-Ei-che bekommen, hat einen niedrigen starcken Stamm, aber dabey viele grosse ausgebreitete Aeste, und kleinere Blätter als die andern bey-den Arten, von dunckelgrüner Farbe; und diese träget die meisten Eicheln, so zur Ma-stung der Schweine absonderlich dienen, weil sie grösser und süsser sind, als die auf andern Eichen wachsen; so hat sie auch ein weit härte-res Holtz zum Bauen, wenn sie nur wegen ih-rer Kürtze und ästigen Wuchses darzu tauglicher wäre. Die **Hasel-Eiche** hat einen geraden und hohen Stamm, aber desto weniger frucht-bare Zweige und Aeste, träget auch nicht so viel und noch darzu kleinere Früchte, als die erste. Sie wächset meistens in Heyden und Wäldern, und wird von einigen Loch-Eiche oder Roth-Eiche genannt; das Laub derselben ist etwas grösser, aber an Farbe lichter als der Stein-Eiche. Der Safft färbet die Art blau, dahe-ro die Färber solches Holtz gerne gebrauchen. Die dritte Art wird die Zirn-Eiche, ohne Zweiffel von dem Lateinischen Wort Cerrus ge-nannt, welche die beyden ersten Arten an Hö-he des Stammes übersteiget, und gleichfalls wenig Früchte träget, welche noch dazu so klein sind, daß sie kaum aus ihren Mützgen oder Käppgen heraus sehen. Diese beyden letzten Gattungen taugen zum Bauen, die erstere hin-gegen, wie gedacht, hauptsächlich zur Schwein-Mastung. Sonsten ist iegliche von diesen nur beschriebenen Arten am besten und schicklichsten

von

Digitized by Google

von der Frucht, das ist, von der Eichel auszuziehen: Denn wenn er vom Stocke wieder aus und in die Höhe wächset, so wird er nicht so gerade und geschicklich wie andere. Obwohl einige diesen Baum schneideln so geschiehet es doch nie mit Nutzen, und mehrentheils nur von unverständigen Hauswirthen, indem durch das Schneideln der Safft auf allen Seiten des Hiebes heraus und in die Schößlinge dringet, folglich denen Gipfel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, dadurch die benöthigte Nahrung entzogen wird, daß also ein auf solche Art behandelter Baum, von wegen der Nässe, mit Gewalt von oben hinein faulet, und mülmigt wird; dahingegen er ausser solchen Fall, einer von denen festesten und dauerhafftesten Bäumen ist, von welchem die Naturkündiger schreiben, daß er hundert Jahr wachse, hundert Jahr stille stehe und gesund bleibe, und hundert Jahr an seinen Kräfften wieder abnehme oder eingehe. Seine Knospen, welche sehr zart und empfindlich sind, hält die Natur unter allen Bäumen am längsten zurücke, damit sie nicht von dem Froste Schaden nehmen, und zu Grunde gehen mögen. Er ist auf denen Schlägen vor andern Bäumen wohl zu dulten, indem er dem jungen Unterwuchs nicht so nachtheilig mit Unterdrucken ist, noch mit seinen Wurtzeln, nach Proportion seiner Stärcke, so weit, wie die Linde oder Buche, um sich greiffet, sondern seine Geilung und Safft am meisten durch die Hertz-Wurtzel erhält. Ubrigens machen starcke Froste denselben gerne Eisklüfftig. Von diesem Baum kan man alle Theile brauchen, nemlich das Laub zur Streu und zur Düngung, ingleichen auch zum Fleisch-Räuchern; die Früchte, nemlich die Eckern oder Eicheln, zur Schweine-Mastung und die auf den Blättern wachsende Eich- oder Gall-Aepffel zum Färben und zur Dinte; das Holtz theils zum Bauen, besonders zum Schiff-Bau, Mühl- und andern Wasser-Gebäuden; theils zu Böttiger-Holtz; theils aber, was zu erstgedachtem Gebrauch nicht tauglich, zum Maltz-Darren und Ziegel-Brennen, auch eine gute warme Stube zu machen. Die Rinde davon wird doppelt genutzet, indem sie erstlich von denen so genannten Roth- oder Loh-Gerbern zu ihrer Häute-Gare häufig gebraucht, nachgehends zu Loh-Ballen oder Loh-Kuchen gemacht, und mit besonderer Menage, stat des Holtzes, den Winter durch im Ofen verbrannt, überdem aber auch zur Düngung, wovon dieser Art. nachzusehen, gebrauchet wird. Ja so gar der aus denen Stöcken und Aesten der alten Eichen gewachsene Schwamm hat seinen Nutzen und dienet sowohl zum Färben, als auch, wenn er in einer scharffen Salpeter-Laugen abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen worden, als ein Zunder zum Feuer-anmachen. Uiber dieses haben auch alle vorher beschriebene Stücke des Eichbaums ihren besondern Nutzen in der Artzney: Denn das Holtz und die Späne, gesotten und davon getruncken, dienen vor die geschwollene Füsse, Wassersucht und Frantzosen, weswegen das Eichen-Holtz auch Lignum Sanctum vel Guajacum Germanorum, oder das Teutsche Frantzosen-Holtz genennet wird. Die Blätter sind gut vor das Zahn-Weh und faule Zahn-Fleisch. Die Würmlein, so zwischen dem Holtz und der Rinde sind, dienen vor blöde Gehör und Ohrenklang. Uiberdem aber sollen sie an stat der Gochenille zum Färben gebraucht werden können. Die Eicheln sind nützlich gegen den Stein, Mutter-Beschwerung, gifftiger Thiere Biß und Blut-Harnen. Die Schwämme stillen das Bluten. Der Eichen-Mistel wird vor die schwere Noth, rothe Ruhr und schwere Geburt gebraucht; äusserlich am Hals oder Arm getragen, stärckt er die Frucht im Mutterleibe; mit Hartz und Wachs zu einem Pflaster gemacht, zeitiget er die Beulen und Geschwäre. Ja aus denen frisch-gehauenen eichenen Holtz-Spänen hat man auch einen ziemlich guten Eßig zuzubereiten gelernet.

Eichel, (**Ecker**) ist die bekannte Frucht des Eich-Baumes, welche etwas länglicht-rund, doch oben spitziger als unten, und am Stiel gleichsam mit einem Käppgen oder Mützgen bedecket ist. Sie kommen ohnmittelbar aus denen Aesten und Zweigen hervor, und hängen an langen und dünnen Stielen, sind von verschiedener Grösse, und stecket ihr Kern, welcher hart und eines herben und strengen Geschmacks ist, in einer anfangs grünen, und wenn sie reiff worden, braun-aussehenden Schale. So bald sie zu ihrer Zeitigung gelanget, fallen sie aus ihren Mützgen oder Käppgen heraus, und geben sowohl den wilden, als zahmen Schweinen eine trefliche Nahrung, wiewohl auch darinnen ein Unterschied ist, da die länglichten, die man an einigen Orten **Dachs-Eicheln** heisset, die süssesten und grössesten, und dahero auch die besten zur Mastung, die andern aber, welche man **Hart-Eicheln** nennet, kürtzer und runder, auch etwas bitterer, und deswegen den Schweinen nicht so gar anständig sind. Die schlimmsten aber unter allen sind die Eicheln von den so genannten Zirn-Eichen, denn diese machen das Fleisch an den Schweinen körnig und hart, und benehmen ihme also die sonst von Natur an sich habende Annehmlichkeit. Hieher möchte man auch die Buch-Eckern, (so die Frucht von denen Roth- oder Trage-Buchen sind) referiren, siehe Buch-Ecker. Wenn die Eckern oder Eicheln reiff worden, läßt man solche entweder um etwas gewisses, z. E. um die Helffte lesen, oder aber man lässet sie liegen, und gegen einen gewissen Zins eine proportionirte Anzahl Schweine in die Eichenwälder treiben, und eine bestimmte Zeit lang darinnen hüten, welches man die Schweine in die Eicheln schlagen heißt. Siehe Mast und Schwein. Die gelesenen Eicheln, werden entweder an der Lufft, oder aber, damit sie der Wurm nicht so leicht angreiffen, und dieselbige sich desto länger halten mögen, im Backofen gedorret, und hierauf in der Mühle geschroten, oder, wer die Kosten scheuet, nur roh, oder im Spülicht eingequellet, denen auf die Mast gestellten Sauen vorgeschüttet.

Eiche

Eichel=Schweine, nennet man diejeni=en Schweine, welche man in das Ecke=ich schlägt, das ist, in die Eichen=Wäl=er treibet, und die darinnen befindlichen ckern auffressen läßt. Siehe Mast und Schweine.

Eichen, siehe Aichen.

Eichen=Mistel, siehe Mistel.

Eichen=Schwamm, dessen ist oben bereits nter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder Eichner, siehe Aicher.

Eichhorn, ist ein kleines, denen wilden Mardern im Springen und Klettern, denen meinen Wieseln aber an der Leibes=Gestalt eich= und ähnlich kommendes Thierlein, elches aber nicht so lang als diese, und eistentheils von rother Farbe ist; unten von er Kehle an, am Bauche hin hat es einen eissen und linden Strich, einen langhaa=gten und fast so grossen Schwantz, als sein briger Leib ist, und im untern Kiefer lange nd scharffe Zähne. Es giebt deren auch schenfarbene, oder schwärtzlichte und graue, elche aber etwas seltsamer als die rothen nd. Das Weiblein hecket gemeiniglich drey, ier bis fünff Junge in ihrem Neste aus, wel=ches sie von allerhand kleinen Sträuchern und Baum=Blättern im Frühling zurüstet, und isammen träget, bisweilen auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben Nestern. Ihre eckzeit ist meistentheils im April, und kom=ten die Jungen gantz blind auf die Welt, elche, wenn sie vier Wochen lang an der lten gesauget haben, derselben schon aus em Nest nachlauffen, und auf den Bäu=ien springen und klettern lernen, da ihnen enn die Alte etwas von wildem Obst, Nüs=n, Eicheln, Buch=Eckern, Tannen= und iderm Holtz=Saamen zu fressen bringet. m Michaelis gelangen sie zu ihrer vollstän=gen Grösse, und suchen sodenn auf Eichen=uchen=Tannen=Nuß= oder Castanien=Bäu=en ihre Nahrung selbsten. Wenn sie von nem Ast auf den andern, und von einem amm auf den andern springen, so bedienen sich ihres Schweiffes an stat der Flügel. ie werden entweder jung aus den Nestern nommen, und an Kettlein gelegt, da sie nn leichte zahm werden, oder aber geschos=n, gestreiffet, und auf verschiedene Art ver=eiset. Absonderlich aber schmecken sie gut, ebraten oder gesotten und mit Zwiebeln auer zugerichtet, oder man zerhacket und ractiret sie, wie das Hasen=Klein. Die hm gemachten Eichhörnlein hecken auch in Häusern, wenn man ein Paar in eine beson=ere Kammer thut, und mit Werg oder an=erm Zeug, ein Nest daraus zu machen, ver=ieht.

Eich=Pfahl, siehe Mahl=Pfahl.

Eich=Traube, ist ein Gewächse, welches m Frühling an den Wurtzeln der Eichen un=er der Erden, von vielen an einander hän=enden Schwämmlein, in Gestalt einer Traube usammen wächset, und an Farben auswen=ig roth, inwendig aber weiß und milchigt; wenn solche abgedörret und zu Pulver ge=stossen wird, wider den Durchbruch, rothe Ruhr und Blutflüsse dienet, auch äusserlich im Podagrischen Schmertzen frisch aufgestrichen wird. Oeconom. Lexic.

Eiderdun, Eiderdom, Etter oder Iß=ländischer Feder=Staub, sind weiche, wol=lichte, und wie Seide so zarte, an der Farbe zum theil weisse, zum theil graue Pflaumfe=dern, welche aus Ißland und Norwegen kommen, und daselbst in denen Nestern ge=wisser wilder See=Vögel von denen Innwoh=nern mit der grösten Lebens=Gefahr gesamm=let werden, gestalten sie sich über die höchsten Felsen darnach herunter lassen müssen. Sie sind ungemein leichte, und werden dahero von reichen und vornehmen Leuten nur zu Krancken= Reise= und Sommer=Betten gebraucht, welche sie in leichte Eingefie=der von Taffent oder Catun fassen, vorhe=ro aber dieselbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen=schein mit Spitz=Ruthen tapffer schlagen lassen, damit die offt häuffig darinnen ste=ckende Hülslein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden mö=ge. Dergleichen rein gemachte und sortirte Federn verkaufft man in Dännemarck das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eidexe, siehe Eydechse.

Eid, oder Eid=Schwur, ist eine Re=de, womit man die Wahrheit einer Aussage und die Aufrichtigkeit eines Versprechens, un=ter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach seiner Art und Weise Gott zu verehren, gewis=senhafftig anruffet, und solcher Gestalt den andern versichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszu=sagen, und, was man verspricht, zu thun, welche das göttliche Gesetz von uns erfordere. Ein vernünfftiger Wirt muß also nicht leicht=sinnig und unbedachtsam schwören, weil dar=an der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Christlicher Wirt besinnet sich noch vielmehr, ehe er schworet, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorsam geschiehet. Von ei=nem Eide sind zwar unterschieden allerhand Betheurungs=Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünfftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahr=heit, diese aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwüsteten Seele.

Eimer, ist ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, wel=ches nach einer jeglichen Landes=Art unter=schiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Visier=Maaß vier und funffzig Kannen, und nach dem Schenck=Maaß drey und sechzig; in Nürn=berg aber hat der Eymer nach dem Schenck=Maaß acht und sechzig, und nach dem Visier=Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölff Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dau=ben zusammen gesetzte, mit eisernen Reifen

Digitized by Google

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel versehene Gefässe genennet, wormit man das Wasser aus dem Brunnen schöpffet, daher sie auch Born-Eimer heissen; oder, wenn man sie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Rosse daraus zu träncken gebraucht, Pferd- oder Tränck-Eimer genennet werden. In Gestalt dieser Eimer werden auch die bey entstehenden Feuers-Brünsten zum Wasser-Schöpffen, folglich auch zum Löschen gebräuchliche Gefässe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit sie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von starckem und dichtem Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Tännen-Holtze gemachte Trag- und Wasser-Eimer.

Einbau, Eingebäude, ist diejenige höchstnöthige Verrichtung, da ein sorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß sehr ausgewaschen und weggerissen wird, auf allerley Art vorbauet, daß solches nicht weiter geschehen möge: Und also ist der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Flusses in seine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derselbe an einem Ort des Ufers, woselbst es nöthig, die Erde abspüle, und an einem anderen Ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiste hierbey kommt darauf an, daß man zuförderst die Directions-Linie des Flusses wohl untersuche, und daß sodenn des Wassers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu diesem Ende bedienet man sich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. s. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in Leupolds Theatro Mach. Hydrotechnic. §. 194 & seqq. Dieser Einbau kommt in der Land-Wirtschafft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, so mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Verschaalen und dergleichen. Allein diese Arten sind alle nicht durabel. Mit steinernen Mauern aber solches zu thun, ist vielen zu kostbar, daher wollen wir im Art. vom Wasser-Bau noch eine Art vorschlagen, die man auch in einem allhier 1740 herausgekommenen Bogen unter folgendem Titel beschrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunst, welche lehret den Wasser-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolffsbeer, ist ein artliches und schönes Gewächs, welches in schattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken hervor kommt. Erstlich wachsen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb oder zwey Spannen hohen Stengel, und auf diesem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blättlein hervor, in deren Mitte eine schwartzbraune runde Beere stehet, in der Grösse, als ein Weintrauben Beerlein, worinnen viele kleine weisse Sämlein liegen. Das frische Kraut gestossen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derselben; Der Saame sowohl als das Kraut wiederstehen dem Gifft, curiren die Unsinnigkeit, und sind ein gutes Mittel wider die Pest, wie denn auch das Kraut alleine sowohl die Pest-Beulen als andere hitzige Geschwüre und offene Schäden heilet.

Einbeitzen, siehe Einböckeln.

Einbinden, Eingebinde, heisset hiesigen Orts das erste Geschencke, welches einem neugebohrnen Kinde sogleich nach empfangener Tauffe von seinem Tauff-Zeugen verehret wird.

Einblat, ist ein kleines hell-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat versehen ist, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines subtilen und zarten Wesens sind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weissen geährten Blümlein, die noch subtiler, als am Hollunder sind, darauf endlich rothe Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden genossen werden können. Es blühet im Majo. Die frischen Blätter dieses Gewächses, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menschen, die aber vorhero mit Wein müssen ausgewaschen werden, sondern sind auch ein fürtreffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeitzen oder Einsaltzen, gebrauchet man, wenn einige Eß-Waaren von Fleisch und Fischen mit Saltz bestreuet, und in dieser Lacke eine Zeitlang aufbehalten werden. Siehe Böckel und Böckel-Fleisch.

Einbrechen, wird von der Gerste und dem Haber gesagt, wenn solche überständig oder überreiff werden, folglich die Aehren oder Rispen selbst von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißt das zum Brüh-Futter vor die Sauen bestimmte geschrotene schlechte Getraide, Eicheln, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heissem Wasser begiessen und wohl durch einander rühren. Ein anders Einbrennen ist, wenn mit einem glüenden Zeichen-Eisen auf die Wein- oder Bier-Fässer, Viertel, Tonnen und anderes höltzernes Gefässe entweder der Innhalt derselben, oder aber der Nahme oder das Wappen dessen, dem sie zugehören, gebrennet wird. Siehe Brandmahlen.

Einbringen, heisset das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheunen, oder andere gehörige Orte schaffen.

Einbringen, Eingebrachtes, darunter wird iedes und alles dasjenige verstanden, was eine Weibs-Person bey ihrer Verheyrathung zu ihrem Mann, stat einer Mitgifft bringet. Siehe Ehe-Geld.

Einbrocken, ist eine Redens-Art der Köche, wenn sie Zweyback, Bretzeln, Semmeln, Brot und dergleichen zerstücken oder zerkrümeln

neln, und solche Brosamen zu kalten Schaalen, frischer Milch und dergleichen Erfrischungen gebraucht, woraus sie, wenn selbige eine Zeit geweichet, mit Löffeln als eine Suppe gespeiset werden.

Einbrühen, heisset die Siede, Spreu, Ueberkehr, Kraut, Kleyen, Schrot und dergleichen Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh, (wiewohl bey diesem letztern es gemeiniglich Einbrennen genennet wird) mit heissem Wasser begiessen, welches zu Winterszeit, an denjenigen Orten, wo man das Vieh zum Brüh-Futter gewöhnet, zu geschehen pfleget. Siehe Brüh-Futter.

Eineggen, siehe Egen.

Einerndten, heißt die reiffen Feld-Früchte, ihrer Beschaffenheit und Art nach, entweder mit der Sichel abschneiden, oder mit der Sense, gleich wie das Gras, abhauen, und in die Scheunen oder auf die Böden bringen. Siehe Erndte, ingleichen Heu-Erndte.

Einfademen, Einfädeln, heissen die Nähterinnen, wenn sie einen Faden mit dem einen Ende durch das Nadel-Oehr bringen, welches bey den gezwirnten oder glatt gesponnenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey den rauhen und faßichten Fäden aber, wie das wollene Garn und die ungezwirnte offene Seide, bedienet man sich des Vortheils, eines scharffen Bruchs des doppelt gebogenen Fadens. Doch es ist eine bekannte geringe Sache.

Einfalteln, siehe Einreihen.

Einfangen, heisset man bey der Jägerey, wenn ein Raub-Thier oder Hund in das andere gebissen hat. Man sagts auch, wenn man wilde Thiere in einem vermachten Orte lauffen hat, und selbige anders wohin in dazu gehörige Kästen bringen will: Man will sie einfangen.

Einfassung, wird dasjenige genennet, womit eine Sache an ihren äussersten Theilen bald zu einer Zierde, bald zur Nothwendigkeit umschlossen und besetzet wird. Zu diesen sind zu rechnen, die aus gewissen Gliedern und Ordnungen bestehende Rahmen um Spiegel, Fenster, Thüren und mancherley Oeffnungen, davon siehe Mathem. Lexicon; nächst diesen begreiffet man auch darunter alle und jede Besetzung der Ränder an den Blumen- oder Küchen-Beeten, nebst den geachten Abtheilungen in dergleichen Gärten, wozu am meisten Bux-Baum, ausser diesem aber auch Salbey, Majoran, Lavendel, Spica und dergleichen Kräuter gebraucht werden. Endlich so pflegen auch die Weibspersonen durch Bänder und Streiffen an verschiedene Geräthschafft mancherley Verzierungen anzubringen, die eben diesen Nahmen bekommen, insonderheit werden von ihnen die weiten Röcke mit einer Einfassung von Band, Tressen u. s. f. versehen.

Einflechten, heisset das vorhero wohl ausgekämmete und durchgebürstete Haar in Zöpffe flechten und Bänder einschlagen. Insgemein pfleget das Weibs-Volck ihren Kopff dadurch glatt zu halten, daher sie die Haare in zwey Zöpffe oben nahe bey dem Wirbel auf gedachte Art zusammen bringen. Jedoch heut zu Tage beginnet diese Art sonderlich unter den Vornehmen abzukommen, indem sie entweder ihre Haare kurtz wie die Manns-Personen beschneiden, und glatt oder aufgekräuselt tragen, oder aber dieselben glatt abschneiden und sich kleiner Peruquen bedienen. Des Einflechtens bedienen sich ebenfalls die Stall-Knechte, und sind gewohnt als eine Zierde die Mähnen derer Pferde nach der Länge des Halses in einen Zopff zu flechten, und hangen einige wohl noch an dergleichen eingeflochtenes Ende eine wohlgemachte Quaste, Band-Rose u. s. w. Bey denen Soldaten aber ist es eine besondere Mode und Zierde, darinne man denen Preußischen nachgeahmet hat, daß sich dieselben die Haare lang wachsen lassen, solche einflechten oder Schwäntze daraus machen.

Einfrieden, heißt ein Stücke Feld, Garten, Wiese, Wein- oder Hopffen-Berg, mit einem Zaun, Mauer, Plancke oder Geländere verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche und Wasserleitungen kan einem Hauswirte grossen Schaden verursachen, dahero derselbige bey herannahendem Winter die Brunnen-Röhren fleißig mit Stroh verbinden, die Brunnen- und Röhr-Kästen, wie auch die ausser der Erde, oder nicht tieff genug in derselben liegende Wasser-Röhren mit langem Miste beschütten und beschlagen, in die Teiche, Fischhälter und Einsätze aber, wenn es hart gefrieret, alle Morgen unterschiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fischer sprechen, Wuhnen machen lassen soll, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eise nicht ersticken, welches bey grossem Froste und unterbleibendem Aufeisen gar leichte geschehen kan. Eben so geschwinde ist es auch mit den Mühlen gethan, daß die Wasser-Räder einfrieren, und manchmahl etliche Wochen, ja wohl gar den gantzen Winter über nicht gemahlen werden kan, dahero ein vorsichtiger Haus-Vater vor und um Martini noch, also vor Einfallung der harten Fröste eine Parthie Getraide im Vorrath, damit er den Winter ausdauren könne, mahlen lassen, und solches Mehl, weil es sich lange hält, und Winter und Sommer dauret, wohl verwahren lassen soll.

Einführen das Getraide vom Felde, ist eine von denen wichtigsten und mühsamsten Arbeiten, so einem Landwirt und Bauersmann vorkommen: Denn wo man dasselbige nicht mit Fleiß und Vernunfft verrichtet, ist alle das gantze Jahr durch angewandte Mühe vergebens. Es hat aber ein Haus-Vater sonderlich vor, bey und nach dem Einführen folgende Stücke zu beobachten. Vor dem Einführen muß seine erste Sorge seyn, daß Schiff und Geschirr tüchtig, nemlich daß er einen guten, starcken und dauerhafften mit behörigen Erndte-Leitern versehenen Wagen und andere Zugehörung an Bauch-Stricken,

cken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schöb-Bändern, Harcken oder Rechen, Knebeln, Reich-Gabeln ꝛc. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geschirr in gutem Stande sey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten lasse, damit sie fein starck und munter werden, und die harte Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, desto besser verrichten können; daß er die schadhafften Scheun-Tennen, ingleichen die bösen Dächer bey Zeiten ausbessern; die Pansen und Empor-Scheunen aber (so die Bauren nur Por-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Genistе räumen, und also den neuen Früchten Platz machen lasse; daß er zu rechter Zeit seine Schnitter und Mähder bestelle, weil er widrigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch solche Leute nehmen müssen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Pansen mit frischem Stroh und Ellern- oder Erlen-Laub, als durch dessen Geruch die Mäuse sollen vertrieben werden können, belegen lasse. Bey dem Einführen hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu nehmen, daß er die Früchte bey gutem Wetter und so schleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und solche keinesweges, unter der Gefahr des Auswachsens, oder besorglichen Mäuse-Schadens lange auf dem Felde liegen lasse; daß die Garben wohl geladen, und ordentlich auf den Wagen geleget, aber ja nicht herum gerissen, hart niedergestossen, erschüttert und liederlich hinauf geschmissen, noch grob bey den Aehren ergriffen werden; daß hiernächst in der Scheune das Getraide ein iedes seine besondere Stelle, Korn, Weitzen, Haber und Gerste auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Pansen; Erbsen, Wicken, Linsen und dergleichen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden solle, alleine, und so geleget werde, daß man Dreschens halber vor allen darzu kommen könte; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepanset werde; daß er, wenn der Segen Gottes so groß, oder sonst so viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles gesammlete Getraide darinnen zu beherbergen, den Uiberschuß, besonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum Ausdreschen davon noch besser wird, nahe bey dem Scheun-Thor in Feimen setzen lasse, damit, wenn die Garben zum Ausdreschen hinein getragen werden, nicht viel an Körnern ausgeführet und verzettelt werde: hievon siehe unter dem Wort Feimen; daß er endlich auf die Knechte ein wachsames Auge habe, damit sie bey dem Einführen denen Pferden kein neu Getraide zu fressen geben, weil solches einen Abgang an der Frucht verursachet, und doch dem Vieh keinen Nutzen, sondern vielmehr Schaden bringet; angesehen das Vieh solche rohe und neue Frucht, absonderlich Weitzen und Roggen, übel verdauet; sondern vielmehr, wie aus dem Mist zu sehen, wieder gantz durch sie weggehen läßt. Nach dem Einführen hat der Hauswirt vor allen den lieben Gott vor den mitgetheilten Segen hertzlich zu dancken, und, daß er ihm auch solchen in der Scheune und auf den Böden vor allem Unglück ferner gnädig behüten wolle, inbrünstig zu bitten; seinen Arbeitern ihren gebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geschirre, währenden Einführens, schadhafft worden, wieder bessern und in guten Stand stellen zu lassen, und was man davon, bis zu der künfftigen Erndte, nicht weiter benöthigt, an behörigen Orten aufzuheben, und endlich sein Zug-Vieh mit guten gesunden Futter, Träncken, Butzen und Schwemmen, mit genugsamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die vorhergethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergötzen, damit es wieder zu Kräfften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Roß-Artzney ein Tranck, welcher weil ein Pferd, als ein unvernünfftiges Thier, dergleichen willig einzunehmen nicht kan bewogen werden, demselben mit Vortheil oder Gewalt eingegossen werden muß. Ein guter Einguß für alle Kranckheiten eines Pferdes, sonderlich aber, wenn es einen bösen Magen hat, ist folgender: Nimm foenum graecum zehen Pfund, stosse es wohl, thue es in einen neuen Topff, und giesse Wasser daran, daß das foenum graecum bedeckt sey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Mus sieden, wenn dieses geschehen, so thue vier Pfund frische Butter daran, Baumöl und Nußöl iedes vier Untzen, und eine Untze Rosenöl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Morgen, drey Tage nach einander, schütte ihm ein Drittheil in den Hals. Dieser Einguß, welcher die Pferde purgieret, feist machet, und bey guter Gesundheit erhält, kan denenselben zu ieder Zeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß ist folgender: Nimm Salbey, spitzigen Wegerich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topf mit Leimen, daß kein Dampff heraus komme, laß es halb einsieden, und gieß es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß ist dieser: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Qventlein Rhabarbara, zwey Loth Angelica, anderthalb Loth Seven- oder Sade-Baum, dieses alles zusammen klein gestossen, in ein paar Kannen Bier aufgekocht, und dem Pferd, welches kranck ist oder Mangel im Leibe hat, eingegossen, wird dasselbe bald wieder gesund machen. Man muß aber diesen Einguß zween Morgen nach einander den Pferde eingeben, und dasselbe zwey oder drey Stunden darauf fasten lassen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern schlagen. Mehrere Eingüsse werden

Digitized by Google

werden hier und dar bey Erklärung derer Special-Kranckheiten der Pferde vorkommen. Hier ist nur noch zu gedencken, daß man alle Eingüsse denen Pferden früh Morgens, ehe sie noch gefüttert und geträncket worden, geben muß; der Kopff muß dabey in die Höhe gebunden, eine saubere Striegel oder Horn in den Mund eingezwänget, und der Tranck dadurch eingeflösset, dem Pferde die Nase zugehalten, und mit der Hand dessen Kehle gestrichen werden, so wird das Eingiessen gut von statten gehen.

Einhäuig, siehe Einmähdig.

Einhemmen, heißt mit der Hemm- oder Sperr-Kette den Umlauff eines von den Hinter-Rädern einer Kutsche oder Wagens verhindern, welches auf abhängenden und jähen Berg einwärts gehenden Wegen zu geschehen pfleget, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauff des Fuhrwercks dadurch aufzuhalten.

Einhorn, ist ein langes, bald gedrehetes bald glattes Horn, deren man dreyerley Arten bemercket: Eine Art wird aus der Erde gegraben und unter die Fossilia gezählet, siehe Natur-Lexic. Unicornu fossile, welches nebst der anderen Art von einem vierfüßigen wilden Thiere herzukommen geglaubet wird, das sich nach Loniceri Bericht in Indien aufhalten soll, und wegen dieses einen Horns, so es an der Stirne habe, auch eben diesen Nahmen führe; dem Leib und Halse nach gleiche es einem Pferde, dem Kopffe nach einem Hirsch, am Halse, der wie der gantze Leib gelb, habe es lange Haare, gleich einem Roß-Kamm, Füsse wie ein Elephant, und einen Schwantz wie ein wildes Schwein, seine Stimme sey brüllend, und was dergleichen mehr, darinnen aber die wenigsten Autores bey der Beschreibung dieses Thieres einstimmig, und viele zu den gegenwärtigen Zeiten an der wahren Existentz desselben zweifeln wollen; die dritte Art des Einhornes, die allermeist in den Apothecken gebrauchet, und hin und wieder von besonderer Länge, also auch auf artig gewundene Manier gefunden wird, kommt von einem Fische, der in dem Eis-Meer anzutreffen, und eine Gattung der Wallfische seyn soll, der dieses Horn über dem Maul hervor ragend trägt.

Einkauf, das ist ein besonderes und in vielen Dingen vorkommendes Geschäffte der Ausgabe an Geld, wodurch man allerhand bewegliche Dinge und Victualien, Bau-Materialien, Zeug und Zugehör zu Kleidern rc. auf Märckten, Messen oder sonst bey guter Gelegenheit kaufet, dabey auch das Geld, so ein Haus-Wirt jährlich, monatlich, wöchentlich oder täglich zum Einkauf einer Sache widmet, das Einkauff-Geld heißt. Nach der Wirtschafft muß solches geschehen von Leuten, so die Sache, die zu kaufen, verstehen, und den gäng und geben Preis wohl untersuchen können, hiernächst muß man zu einem Einkauf schreiten, wenn man nicht weiß, womit es zu bezahlen; man muß auch fein überlegen, was es kostet, und also einen Uiberschlag machen; Man soll alles zu rechter Zeit und an dem rechten Ort, wo es am besten und wohlfeilesten zu haben, einkaufen. Was man in grosser Menge und nothwendig oder doch zum Nutzen nöthig hat, muß man, wenn es seyn kan, im Gantzen, aus der ersten Hand und so fort, über dem aber nichts unnöthiges und unnützes, oder gar schädliches einkaufen. Non quod opus, sed necesse est. Denn der Einkauff kostet Geld, bey dem Gelde muß man aber allemahl bedencken, daß es auch ein Mittel, andere Dinge dafür zu erlangen, die man auch nöthig hat: Ja daß es auch gewisser massen ein Mittel in der Noth sey, deshalb man immer etwas davon zu ersparen habe. Wer diese Regel nicht in acht nimmt, derselbe begehet das Laster der Verschwendung, liederlicher Wirtschafft, und versuchet Gott. Wer aber auch nichts einkaufen und alles Geld behalten will, der verstehet nicht, was das Geld sey, und ist meistentheils ein abergläubiger Geitzhals.

Einkreisen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset rings um ein Gebüsche oder Sträucher herum gehen, dahinein man zwar im Schnee einen Wolff, aber nicht wieder heraus gespüret hat.

Einlegen, wird von der häuslichen Verrichtung gesaget, da man einige rohe und grüne Sachen, welche man verspeisen will, und daß sich solche eine Zeitlang aufbehalten lassen, in gewisse Saltz-Lake und einigem darzu dienlichen Gewürtz einsetzet, als das Kraut, die Gurcken, rothe Rüben, Sauer-Braten oder anderes in Eßig gelegtes Fleisch, u.s.f.

Einlegen, Einsencken, ist eine gewisse und gantz leichte Art gute Frucht-tragende Bäume und andere Gewächse zu vermehren und fortzuzeugen, welches folgender Gestalt geschiehet: Man erwählet unten am Stamme eines guten Baumes oder Strauches einen Zweig, so der Erde nahe ist, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Quer-Schnitt, der bis an den Kern hinein gehet, schlitzet auch etwa eines Gliedes lang von da herauswärts den Zweig, und drücket ihn alsdenn feste in die Erde, so daß er mit der Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe stehe, und auf diese Weise lassen sich Wein-Reben, Rosen, Nelcken und andere dergleichen, auch rare Gewächse am leichtesten vermehren. Wie nun aber bey denen Bäumen nicht gerne ein Zweig gelitten wird, den man hernach auf die beschriebene Weise einlegen könne, sondern die besten hierzu, so hoch auf dem Baum stehen: so nimmt man sonderlich bey Granaden-Pomerantzen-Citronen-süssen Datteln-Oel-Feigen-Maulbeer-Bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die Augen ausbrechen, einen Schößling von dem Baume, dessen Art man fortzeugen will, stecket denselben durch das Loch, so in dem Boden eines dazu bereiteten irdenen Topfes ist, bis es genug oben heraus gehet, ritzet die oberste Rinde am Säuglinge an einer

Digitized by Google

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurtzeln ausschlagen sollen, darzu zwey Zoll gnung, und füllet den Topff mit guter geiler Erde über halb voll, und so es etwas hoch von der Erde zu stehen kommt, daß ihn der Wind allzusehr trifft, muß er feste angebunden, und alles wohl verwahret werden. Uiber das Jahr wird solcher Schößling von seinem Aste abgeschnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu den Obst-Bäumen, von denen man glatte und gerade junge Aeste, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachsenen Baum, der seine Frucht schon bringet, leicht bekommet, gebrauchet man einen viereckigten höltzernen Kasten, welcher nach der Grösse und Stärcke des Säuglinges dergestalt zusammen genagelt, daß drey Wände fest an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche, wodurch der Schößling oder Säugling gesteckt werden soll, muß aus zweyen Theilen bestehen, und durch gedachte Thüre können heraus genommen werden, auch mögen einige solcher Boden mit verschiedenen grossen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, so liessen sich dergleichen Kästen sonderlich bey dem Verpflantzen dergestalt nutzen, daß mehrere Mutter-Erde um die Wurtzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geschweigen. Siehe Absencken.

Einmachen, dieses Wort wird von einigen in gar weitläufftigem Verstande genommen, und alle Art darunter verstanden, wodurch eine essende Waare zum künfftigen Gebrauch lange auf zu behalten ist, so daß es bey diesen so viel heißt als **Einlegen**; doch begreiffet man allermeist darunter das Candiren, und heisset alsdenn allerhand Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in syrupisirten Zucker, oder in Honig einwerffen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack werden, und sich länger halten mögen. Bey Einmachung derer harten und bittern Sachen ist zu beobachten, daß man solche vorher etliche Tage im Wasser einweiche, alltäglich frisches Wasser zu und das alte abgiesse, bis so lange sie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man sich auch vorzusehen, daß durch dieses Einwässern nicht ihre beste Substantz ausziehe, und der blosse todte und unkräfftige Leib zum Einmachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, an stat des gemeinen Wassers, erweichen die Materialien darinnen, und süssen sie hernach in frischem Wasser wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten Candiren, Confect, ingleichen Conserve gesaget worden.

Einmähdige, (Einmättige) Wiesen, welche man auch einhauige zu nennen pflegt, sind diejenigen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grasewuchses, des Jahres nicht mehr als einmahl gehauen oder abgemähet werden können, welches erst im Herbst meistentheils um Michaelis geschiehet. Das davon gehauene Gras wird, wenn es dürre gemacht, als **Heu** genennet.

Einmaß, siehe Boden-Riß.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unserer Nothdurfft und Bequemlichkeit ist, z. E. Geld, Feld-Früchte, und die bestimmte Menge derselben oder vor diejenigen Geschäffte genommen, welche unmittelbar vorhergehen, wenn man solche Sachen, durch Dienste, Credit, Arbeit, allerhand Verträge, durch Anwendung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, etc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, so man an einer Person oder Gute hat, in seinen wircklichen Besitz bringet, oder in Stand setzet, solche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Diese Einnahme muß nach der Regel der Wirthschafft mit Hülfe der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umständen, innerlichen und äusserlichen Leibes- und Seelen-, natürlichen oder erlangten Kräfften und Fertigkeiten in einem gewissen Objecte nach desselben Natur und Beschaffenheit, folglich in einer gewissen Lebens-Art, Nahrungs-Geschäffte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewissen Rechten gegründet, und in gewisser Maasse zum Anfange erlanget, hernach aus sich selbst durch kluge und fleißige Wirtschafft vermehret, durch Wachsamkeit und Sparsamkeit aber erhalten, iedoch sonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemercket, aufgezeichnet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Uiberschlag so ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe solche nicht übersteiget, sondern ihr wenigstens zum 2) gleich ist. Jedoch ist dieses noch keine sonderliche Wirtschafft, sondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme so angewendet werden, damit ein proportionirlicher Uiberschuß bleibe. Wer das erste nicht beobachtet, ist ein böser Verschwender und gar kein Wirt. Wer das andere thut, ist ein schlechter Wirt. Der dritte heißt eigentlich ein guter Hauswirt, wenn es ohne Geitz und Unbarmhertzigkeit geschiehet. Siehe Einkauf. Endlich bestehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes-werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verbesserte Dinge sind, ob wohl die Einnahme des Geldes-werthen Dinges allemahl nach Gelde gerechnet und geschätzet wird, wenn man ihre Grösse bestimmen will, weil das Geld das einzige Mittel ist, das meiste dagegen zu tauschen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, ist unter dem Wort Rechnung zu suchen. Kurtz: Aus ietztgedachtem Grund-Sätzen fließt die Haupt-Regel: Ein ordentlicher Haushalter soll vornemlich gute Richtigkeit, in Ansehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordent-

lich

lich selbige aufzeichnen, sondern auch nach derselben seinen Uiberschlag zu machen wissen, daß seine jährliche Ausgabe wenigstens ja niemahlen die Einnahme übersteige, indem er sonst mehr hinter als vor sich etwas bringen, und es kein gutes Ende mit seiner Haushaltung nehmen wird.

Einpflügen, die Raine, heißt so viel, als die zwischen denen Feldern zur Marckung und Unterschied von denen Alten mit Fleiß gelassene Rasen-Streiffen, mit dem Pflug umreissen und zu Felde machen. Dieses Einpflügen der Raine, ist an manchen Orten unzulaßig und schädlich, an andern aber auch nutzlich, und vortheilhafftig. Unzulaßig ist es an denjenigen Orten, wo eine Herrschafft die Schaaf-Trifft und Hütungs-Gerechtigkeit auf der Unterthanen Feldern hat, und vice versa auch da, wo das Bauer-Vieh mit auf die herrschafftlichen Felder zu gehen und darauf zu weiden befugt ist, folglich ist auf den ersten Fall das Einpflügen der Bauer-Raine der Herrschafft, und auf den andern Fall, das Einpflügen der Raine an den herrschafftlichen Feldern, den Bauren schädlich. Schädlich ist solches Einpflügen ferner an denenjenigen Orten, wo ein Dorff oder Gut wenig Wiesen-Grund oder andere Gräsereyen hat, da die Feld- und Rain-Gräsereyen eine grosse Hülffe und Zubusse zur Sommer-Fütterung ist, it. wenn es Grentz-Raine sind. Nutzlich hingegen ist das Einpflügen der Raine, wo man mehr Gräsereyen als Feld hat, oder wo die Raine nicht ordentlich getheilet sind, und die üble Gewohnheit eingerissen ist, daß derjenige, so nur das Gemeinde-Recht, daben aber keine Hand breit Feld hat, ohne Unterscheid die Raine, sie gehören wem sie wollen, begraset, und also den rechten Eigenthümern und Innhabern, derer an solche Raine stossenden Felder, das Gras, so sie zu ihrem Viehe selbsten benöthiget sind, nicht anders als vor der Nase wegraubet.

Einreichen heißt, wenn ein Pferd mit den hintern Füssen ungeschicklich hervor greifft, und das Geäder an den vordern Füssen damit stößt und trifft. Dieses geschiehet nicht leichtlich auf ebenem Wege, sondern wenn man das Pferd jähling zum Lauffen ansprengt, oder im Aufsteben, wenn es strauchelt oder fällt, oder so man über einen Graben oder Schläge damit sprengen will. Man nennt solches auch das Streichen, und sagt, das Pferd streicht sich. Für dergleichen Schaden ist nichts besser, als selbigen ein paar Tage nach einander und zwar täglich zweymahl mit folgender Salbe zu schmieren: Nimm Cantharides oder Spanische Fliegen ein Loth, pulverisire sie auf das kleineste, als du kanst, mische ben eben so viel oder ein wenig mehr Bertiel, gantz klein gestossen, ein gutes Pfund von einem Stücke Schmeer, wovon jedoch das zähe und häutige hinweg gethan seyn muß, zerstosse es im Mörser zu einem Mus, thue alsdenn die zwey erstgedachten Pulver darunter, und stosse es so lange, bis sich alles wohl vermischet, alsdenn salbe das Pferd auf obangewiesene Art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran als bis das Haar und die Rufen gantz abfällt, darnach nimm Raden-Saamen und Salben, beyde klein gepülvert, mische Honig, Eyer Dotter und Terpentin darunter, reibe den Schaden erstlich damit, und binde es hernach darauf; dieses thue also bey acht Tagen, darnach schmiere es mit obgedachter Salbe wieder. Oder: wenn ein Pferd eingereicht hat, so nimm Eibisch-Wurtzeln und Pappeln, thue daran altes Schmeer, Dachsen-Schmaltz und Honig, laß es mit einander sieden, und lege es über den Schaden, so lange, bis es gar ausheilet. Wenn aber unterwegs ein Pferd einreicht, und man noch weit zu reisen hat, so putze erstlich den Schaden mit warmem Wein oder Bier sauber aus, hernach nimm Knoblauch, ungesaltzene Butter und Schweins-Koth, mache es mit Eßig an, und legs wohl warm über den Schaden; dieses lindert, verzehret die Geschwulst, und zertheilt das Geblüte, man muß es aber alle Nächte brauchen, bis es heilet.

Einreihen, Einfälteln, heisset alles, was in Bündgen gesetzet werden muß, als den Hals an denen Hemden, die Ermel, Manchetten und einige Schürtzen, zu zarten und dichten Fältlein schlagen, solche mit einem Faden fassen und wohl ausstreichen, daß sodenn das Bündgen gehörig aufgesetzet werden könne.

Einsacken, siehe Sacken.

Einsäen, heißt so viel, als den Saamen in das Feld streuen. Siehe Säen.

Einsätze, sind nichts anders, als kleine Teiche, die mit ihrem Ablaß so wohl als die grossen versehen sind, und zwischen welchen sich kein anderer Unterscheid, als wegen der Grösse und des Gebrauchs, ereignet, denn die Einsätze werden deswegen angerichtet, damit man, nachdem die Teiche hin und wieder gefischet worden, die herausgefangenen Fische drein setzen, und also bis zu weiterer Verordnung oder geschlossenem Kauff frisch und gesund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die Setzlinge und die Brut hinein gethan, doch jede Gattung besonders, bis sich die Zeit, die rechten Teiche wiederum mit zu besetzen, heran genahet hat. Siehe Fischhälter.

Einsätze, heissen auch diejenigen Sachen, welche dergestalt zubereitet, daß sie inwendig hohl, und in dieser Hölung ein eben dergleichen Stücke, jedoch von kleinern Innhalt, sich just wieder dahinein schicket. Demnach heisset zum Exempel ein Einsatz-Gewichte, wo das äusserste Theil innen hohl ausgedrehet, und in die Höhlung ein anderes eingedrehet worden, so accurat dahinein passet, mit welchem Theile und dem folgenden auf gleiche Weise verfahren wird, daß immer der folgende Theil sich in den nechst vorhergehenden schicket; Eine gleichmäßige Beschaffenheit hat es

es auch mit denen Einsatz-Bechern, Schüsseln und dergleichen, da deren immer sechs und sechs sich in einander fügen.

Einsaltzen oder Einböckeln, heisset allerhand Fleisch und Fische, so sich nicht lange halten, in eine saltzigte Lake legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen lassen. Siehe Böckel.

Einsatz, wird dasjenige von schwachem Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene, nach der untersten Form eines Hand-Korbes eingerichtete und mit einem Deckel versehene Behältniß genennet, welches vor diesem die Mägde in ihre Hand-Körbe einzusetzen pflegten, wenn sie zu Marckte giengen, damit sie in dasselbe diejenigen Victualien legen könnten, die entweder durch die darüber zu liegen kommende schwere Sachen gedrucket werden und Schaden leiden könnten, als Eyer, Butter u. s. f. oder welche, wenn sie safftig, wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch den geflochtenen Korb ablauffen lassen würden.

Einsatz, pfleget das Geld, so man heut zu Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien leget, genennet zu werden. Ein ordentlicher Wirt enthält sich billig des ersten. Zum andern aber widmet er nur etwas gewisses nach Proportion seines jährlichen Uberschusses, wovon im Art. Einnahme nachzusehen, siehe auch Lotterie.

Einschiessen oder Einsetzen, heißt den zu Broten formirten Teig auf der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel in den Back-Ofen schieben.

Einschlag, (des Weines) werden die schmalen von Leinewand oder Barchent geschnittenen, durch zerlassenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräfftigem Gewürtze, Blumen und Gesäme, bestreuten Streiffgen genennet, welche man anzündet und zum Spund-Loche des Wein-Fasses hinein hält, damit der darauf zu lassende schwache Wein neue Kräffte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauren, der starcke aber seine Farbe behalten, und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher aber vorhero folgender Gestalt geläutert werden muß: Man lässet nemlich solchen erstlich in einem Tiegel überm Feuer zergehen, und giesset ihn sodenn, wenn er zergangen ist, in ein Wasser, nimmt denselben hernach wieder heraus, und läßt ihn wieder zergehen, und solches thut man zum drittenmahl; Oder man stößt den Schwefel in einem Mörser gantz klein, thut ihn in einen Topff, giesset viel Wasser daran, und lässet es also zusammen bey einer Stunde lang einsieden, nach diesem seihet man es zusammen durch ein klares Sieb, und lässet den Schwefel wieder trocken werden. Wenn man nun einen Einschlag machen will, so wirfft man diesen Schwefel in einen Tiegel, und lässet ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird: Inzwischen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardamomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel iedes zwey Loth; Ingwer, guten Venetianischen Weyrauch, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth gestossene Zimmet-Rinden, und eben so viel Marcasit oder Wißmuth, stösset eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn man die Streiffgen von grober Leinewand oder Barchent einer Spanne oder einer halben Elle lang, und zwey bis drey Quer-Finger breit geschnitten, und der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Species auf beyden Seiten darauf gestreuet, hierauf solche Streiffgen auf ein Bret geleget, mit einem Holtz geklopfft, und abermahl durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Specereyen bestreuet, und solches allenfalls noch einmahl wiederholet, darauf man sie endlich auf einem saubern Bret abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahrlich aufbehält. Ein anderer guter Einschlag wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt zu sechs Loth Schwefel ein Loth Negelein-Blumen, Zitwer, Viol-Wurtz, Mastix, trockenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis-Körner, iedes ein Loth, und hierzu noch sechs Loth Nessel-Wurtzel. Dieses alles wird gestossen, zu Pulver gemacht und auf ein neues Tuch, sobald solches mit dem warmen Schwefel überzogen worden, gestreuet, so ist der Einschlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streiffen schneiden kan. Man machet auch Einschlag-Späne von häselnem Holtz, anderthalb Spannen lang und von zweyen Fingern breit, zerlässet geläuterten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch, und weil der Schwefel noch warm ist an den Spänen, sprenget man auf beyden Seiten unter einander gemengte pulverisirte weisse Veil-Wurtz und kleingestossenen weissen Weyrauch darauf, so sind solche Späne zum Gebrauch bereit. Die weisse Veil-Wurtz muß vorhero über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein gestossen, durchgesiebet, und in einer zugemachten Schachtel oder Büchse aufbehalten werden. Es wird aber der Einschlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Fasse, worein der abzulassende Wein kommen soll, da man nemlich ein Stücklein Einschlag, welches nach der Grösse des Fasses proportioniret seyn muß, anzündet, zu dem auf die Seite und unter sich gekehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar verbrennet, folglich das Faß wohl verstopffet, damit kein Rauch heraus kan; oder aber, wenn das Faß bis ohngefehr eine gute Handbreit vom Spund-Loche voll ist, so zündet man den Einschlag an, und hält ihn zum Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet, alsdenn füllet man das Faß vollends gantz und gar an, und verspündet es, ohne viel Zeit zu verlieren. Die auf solche Art zubereiteten Fässer lassen den Wein nicht kahnicht,

seiget oder zähe werden, sondern erhalten solchen iederzeit schön und frisch. Nur hat man sich in Acht zu nehmen, daß man nicht die Maaß überschreite, und zu viel Einschlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menschen so widerwärtig als schädlich fallen. Und dieses ist die Ursache, warum von vielen die Muscaten-Nüsse vor allen Einschlägen beliebet werden, da man nemlich auf ein drey- oder vier-eimeriges Faß, eine ziemliche Muscaten-Nuß, auf grössere Fässer aber nach Bedüncken zwey oder mehr an einen Drat anmacht, anzündet, und durch den Spund im Faß verbrennen läßt, welches nicht allein weit gesünder, als alle andere Einschläge ist, sondern auch den Wein bey beständiger Farbe und Güte, bis auf den letzten Tropffen erhält.

Einschlag, heißt auch dasjenige Hülffs-Mittel, welches denen Pferden, so Huff-Mängel oder Gebrechen am Leben und Kern haben, äusserlich auf dem schadhafften Orte applicirет wird. Siehe Huff und Kern. Man brauchet aber auch die Einschläge zur Vorsorge, damit die Hüffe gut erhalten werden, insonderheit soll man das Einschlagen nicht vergessen, wenn man beschlagen will lassen, daß selbiges allezeit des Abends zuvor geschehe: Denn solchergestalt kan man besser auswircken, und bleiben die Hüfe fein zähe und gesund. Ein gemeiner Einschlag ist Leimen, Küh-Koth, Roß-Mist und Lein-Oel durch einander gesotten. So offt man von einer Reise heim kommt, soll man denen Pferden gleichfalls fleißig einschlagen; auf der Reise aber im Winter, oder wenn die Wege hart und schroppicht sind, mag man ihnen nur alle Abend mit heisser Asche und Essig einschlagen, und solches mit Werg vermachen; vorhero aber iederzeit den Pferden die Hüfe wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchtem Leimen, Küh-Koth und Lein-Oel einschlagen, als wovon die Hüfe wohl wachsen. Oder: auf ieden Huf ein Ey, eine Hand voll Saltz und Schmollen, oder Krumen von Rocken-Brot genommen und den Pferden damit eingeschlagen, ist trefflich gut, wenn man weit damit zu reisen hat.

Einschlagen, (Bäume) heißt junge mit samt der Wurtzel ausgegrabene Bäume, welche man sich anderswo angeschafft, so lange in ledige und nur mit Erden gefüllte Kübel setzen, oder aber deren Wurtzeln nur mit frischer Erde an einem gelegenen Ort im Garten bedecken, bis man solche an gehörigen Ort bringen kan.

Einschmieren, die Schlösser, wie auch die Haspen und Angeln, an denen Thüren und Thoren mit Baum-Oel, oder welches noch besser, mit Klauen-Fette bestreichen, damit sie in gelindem Gang bleiben und nicht verrosten mögen. Dieses soll wenigstens in einer wohlbestellten Haushaltung alle Viertel-Jahr einmahl geschehen, und dabey die Schlösser von Staube und anderm Wust fleißig gereiniget werden.

Einschneiden, ist eine Küchen-Arbeit, da entweder überbliebener kalter Braten in Stücken vollend geschnitten, und hernach theils mit einer warmen Brüh, theils in noch kleinere Theile zerstücket, mit Baum-Oel und Essig gemacht wird; oder es wird darunter verstanden, die verschiedene Art der Zugemüsen, als Kraut, Möhren, Rüben, Birn, Aepfsel u. s. f. nachdem selbige gereiniget und abgeputzet, viertheilig oder noch kleiner in den Topff zu schneiden; oder man begreiffet darunter, wenn Semmel oder Brot, theils würflich, theis länglich in die Suppen geschnitten, und zum Genuß bequem zugerichtet werden soll.

Einsencken, siehe Einlegen.

Einsetzen, siehe Einschiessen.

Einsetzen, heisset, wenn man in einer Haushaltung frische Sachen in Essig setzet, und dadurch den Geschmack aus selbigen und einigem hinzugethanen Gewürtz, ausziehen lässet, um dieses hernach zum Verspeisen zu gebrauchen; Dazu dienen Kirschen, Himbeer, u. s. f.

Einsiedlerey, siehe Eremitage.

Einspännig, wird derjenige Wagen genennet, so an stat der Deichsel eine Gabel, oder wie die Fuhrmanns-Karren, zweyen Bäume hat, darein nur ein eintzeln Pferd eingespannet wird: Dem zwey und mehrere vorgeleget werden können. Dahero

Einspännig fahren auch so viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einstossen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurstmachen, die darzu bereitete Fülle, vermittelst eines Biegels oder Trichters, in den Darm stösset, und selbigen damit anfüllet.

Einsprengen, Einnetzen, heisset die klare weißgewaschene Wäsche, so man platten will, vorhero mit reinem Wasser zu besprützen, und wenn dieselbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß sich solche wohl durchziehe, und fein glatt platten lasse.

Einstreuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und anderm Vieh in ihren Ställen, mit Stroh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom schwartzen Holtze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, sondern auch nur besagte zu Bereitung des Düngers taugliche Materien in die Mist-Stäten, Secrete s. v. und andere zum Mistmachen gelegene Orte werffen, damit dieselbe mit anderm Zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Einthüren, nennen die Windmüller, wenn sie bey wenigem Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und sie besser mahlen können.

Einwässern, oder Wässern, wird nicht allein vom Stock-Fisch und anderen harten Speisen gesaget, wenn sie vorhero, ehe sie zum

zum Feuer gesetzet werden, eine geraume Zeit in das Wasser geleget werden müssen; sondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleisch, es sey zum kochen oder braten, eine Zeit vorhero in den Fleich-Fäßgen, iedoch eines mehr als das andere, wässern lasse, ehe er es zum Feuer setzet.

Einweichen, heisset das zum Brauen bestimmete Getraide in dem sogenannten Weich-Bottich, mit Wasser übergiessen und eine Zeitlang darinnen stehen lassen, damit es weich werden, und hernach auf dem Maltz-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraide an der Härtigkeit unterschieden, also muß auch eines länger, als das andere im Wasser verbleiben; sonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gersten, oder Sommer-Gersten und Weitzen mit einander sollen gemältzet werden, muß die Winter-Gerste um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gersten, ingleichen diese zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet seyn: ist aber der Winter-Gersten wenig, kan man sie zu unterst in den Weich-Bottich schütten, so weichet sie desto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, soll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachsen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Maltz daraus werden. Wenn nun das Wasser an das Getraide, es seye von welcher Gattung es wolle, gegossen wird, soll man es fleißig durch einander rühren, sonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülsen in sich hat, damit diese über sich steigen, und abgeschöpffet werden können. Man muß auch das kothige und schleimichte Wasser, nach solchem Abschöpffen, gantz und gar abseihen und ablauffen lassen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gersten davon komme, hingegen soll sogleich wieder frisches und reines Wasser darauf gegossen oder geplumpet werden. Damit man aber wisse, wenn das Getraide genug geweicht sey, indeme man solches zu kalter Zeit länger als bey warmem Wetter in dem Weich-Bottich lassen muß, so greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerste die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel sich biegen lassen, und also zusammen gebogen, das äusserste Bälglein zu unterst bricht, oder das Körnlein den Balg von sich lässet, auch zwischen zweyen Fingern, aus dem äussern Balg vorn hinaus sich schieben lässet, so ist sie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines Weichens, so sie sich balgen lassen, oder im Balgen zusammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zusammen nimmt; Insonderheit aber muß man den Haber nicht zu sehr weichen, sondern weil er ohne dis weichkörnig ist, bey der Mittel-Maaß bleiben lassen. Wäre es aber ja übersehen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Wasser gelassen worden, muß man das Wasser alsobald ablassen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneste von einander werffen, folgends wohl übertrocknen und wiederum anziehen lassen, so wird es ihm nicht besonders schaden. Siehe Bier-Brauen, it. Maltz.

Einweichen, die Wäsche, heisset die schwartze Wäsche Stückweise in eine Wasch-Wanne, oder Wasch-Döse legen, und über selbige Lauge oder warm Wasser giessen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und besser ausgewaschen werden könne.

Einzäumen, heisset einen Garten, Wiesen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, ist ein durch starcke Kälte und Frost erwachsener harter und durchsichtiger Cörper, der aus Wasser, Erde und Lufft bestehet, und durch die Wärme wieder aufgelöset werden kan. Jeweniger sich nun wässerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geistreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um so viel weniger kan der Frost eine Wirckung darinnen haben, und diese zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan den noch mit phlegma vermischten Spiritum vini durch den Frost rectificiren, nicht weniger durch das Eisfrieren Spiritum vini machen. Ja das Saltz-Wasser und der gemeine Eßig frieret langsamer ein, als das süsse Wasser. Das Gletscher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Feschio, ist so hart als ein Stein, und durchsichtig wie ein Crystall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus so gar Becher zu machen, und das Getrancke damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man sich des auf reinen Teichen oder Fließ-Wasser gefrornen Eises, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieser Absicht solches des Winters bey grossen Stücken, in die besonders darzu erbauete Eis-Grube zu schaffen, daß man sich dessen des Sommers bedienen, und entweder in das Geträncke oder um das Geschirr desselben legen könne. Siehe Art. Eisgrube. Wie man aber die Natur durch die Kunst nachzuahmen, und in einer warmen Stube Wasser gefrierend machen möge, ist den Natur-Kündigern eine gar gemeine Sache. Siehe Philosophisch Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schlosse eines Thieres genannt, wenn aber beyde noch beysammen, so heißet es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüssen und Strömen vor die Joche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder schräg hingesetzte und mit einem guten Wiederhalt versehene, oben auf dem Rücken geschärffte grosse Bäume, oder aber an die Pfeiler angemauerte, und gegen den Strom mit Schärffen versehene steinerne Vorlagen, daran sich beym Eis-Gang dasselbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eisen, ist das bekannte harte, schwere und schwärtzliche Metall, welches wie das andere in festen Hand-Steinen und Stuffen unter der Erde gebrochen, und Eisen-Stein genennet wird.

wird. Es ist das nothwendigste Metall vor die Land- und Stadt-Wirtschafft, sonderlich vor die erste. Daher hier etwas davon zu sagen. Sonst aber hat das Natur-Lexicon und das Chemn. Berg-Lexicon mehr davon, ingleichen das Kauffmanns-Lexicon. Wenn man Eisen macht, so bringt man die Eisen-Steine in den Schmeltz-Hütten, auf einen hohen Ofen, und procediret sie in Menge mit einem grossen Feuer, daß daselbst auf einmahl grosse lange Stücke Eisen, wenigstens zwölff Centner schwer gegossen werden, dergleichen Stücke eine Gans, das Eisen aber rohe Eisen heisset, und giesset man allda Oefen, Blasen, Töpffe, Stücke, Feuer-Mörser, Kugeln u. s. f. Dieses rohe oder grobe Eisen aber muß gemeiniglich, soll es nicht sprode und roh bleiben, wiederum durch ein frisch Feuer gezogen werden. So machet man auch Stücke, von einem und mehr Centner, die Luppen oder Deile heissen; diese werden hernach in den Hammer-Wercken durch den Hammer zertrümmert, und zu Stangen oder Stäben, ingleichen zu Schienen geschmiedet, und daher wird das Eisen auch eingetheilet in gezogenes und geschmiedetes. Ob nun wohl das Stab- und Stangen-Eisen einerley, so pfleget man doch nur Stangen gemeiniglich das gevierte Eisen zu nennen, welches von einem Zoll bis auf zwey und mehr, in das gevierte auf den Stab-Hämmern geschmiedet worden, so da in dem Bauen zu Boltzen, Klammern, Anckern und dergleichen gar bequem, und auch sonst seinen unermeßlichen Nutzen hat: Stab-Eisen hergegen begreifft dasjenige, so nur Stabweise geschmiedet ist, derer drey ohngefehr zwey und zwantzig Pfund, das ist, einen Stein ausmachen, worzu annoch zu rechnen, das so genannte Kraus-Eisen, woran man alle Schläge der Pinne des grossen Hammers siehet, so da insgesammt zu vielerley Nägeln, starcken und dünnen Stänglein, und zu Drat gebrauchet wird. Schien-Eisen ist dasjenige welches entweder gleich auf dem Blech-Hammer zu dünn Eisen und Blech geschlagen wird, oder man lässet es also, und brauchet dasselbe auf die grosse und kleine Räder, so wohl an den Kutschen, als an den Pflügen. Zweyschmeltzig wird endlich das Eisen in folgendem Verstand genennet, einmahl nach der Zahl des Feuers, wenn es erst in Gänsen und hernach im anderen Feuer geschmoltzen; oder nach dem Unterschied der Materie, wenn Eisen-Stein und alt Eisen zusammen geschmeltzet worden. Wie nun daraus allerhand in dem gemeinen Leben nöthige Machinen und Werckzeuge nur gedachter massen, zum Theil gegossen, zum Theil aber geschmiedet werden, und man dessen am wenigsten unter allen Metallen entbehren kan; also hat insonderheit ein Land- und Haus-Wirt folgendes in seiner Wirtschafft von Eisen-Werck von nothen, und solches iederzeit in gutem Stande zu halten, als Aexte, Beil, Beiß- oder Kaup Zangen, Bohrer, Bochsen oder Büchsen, Deck-Lehnen, Deichsel-Eisen, Dengel-Eisen, Drey-Füsse, Ege-Zincken, wo die eisernen Egen im Gebrauch sind, Feilen, Feuer-Böcke, Feuer-Haken, Feuer-Zangen, Futter-Klingen, Hack-Messer, Hammer, Hauen, Hecken-Scheeren, Heu-Gabeln, Hippen, Holtz-Keile, Huff-Eisen, Huff-Nägel, Jät-Eisen, Ketten, als Brust-Ketten, Grindel- oder Grengel-Ketten, Halffter-Ketten, Halt-Ketten, Hemm- oder Sperr-Ketten, Kuh Ketten, Klammern, Kot-Bleche, Kraut-Eisen, Kraut-Hacken, Kraut-Messer, Kraut-Stampffen, Meissel, Mist-Gabeln, Mist-Hacken, Nägel, als Rade-Nagel, Steck-Nagel, Wagen-Nagel und andere gemeine Nägel von verschiedener Grösse, Ofen-Gabel, Pfahl-Eisen, Pflug-Schaar, Pflug-Klammern, Rade-Hauen, Rade-Schienen, Reich-Gabeln, Reiffe am Stück-Fasse, Bottiche und Sturm-Fasse, Rincken, als Schnabel-Rincken, Trage-Rincken und andere Rincken, Rüffel-Kämme, Sägen, als Schrot-Holtz-Hand-Baum- und Loch-Sägen, Schaalen an die Wagen, Schauffeln oder Schüppen, Schnitte-Messer, Sensen, Sicheln, Sohlen, Spaten, Spitz-Hacken, Vorstecker, Waage-Balcken, Zieh-Bänder, rc. Hiernächst wird das Eisen auch vielfältig bey dem Bauen, entweder zu Befestigung und Verstärckung des Holtz- und Mauer-Werckes, oder auch zu Verwahrung der Häuser, Thüren, Fenster, Gänge, Treppen, u. s. f. und zugleich zu dererselben Zierde angewendet. Solches lässet sich in das grobe und zarte oder zierliche Eisen-Werck eintheilen. Das erste bestehet nechst den eisernen Oefen und Caminen, in Klammern, Bändern, Boltzen, Schrauben nnd dergleichen, nebst ihren Zugehörungen; das letzte hergegen, welches von den Schlössern nnd Kleinschmieden verarbeitet wird, sind die so mancherley Arten der Schlösser, und sodenn das Gitter- und dergleichen Eisen-Werck, welches zu Vorzügen und Einfassungen gantzer Hoffe vor Fürstlichen Pallästen, Garten-Thüren, zu Geländern und Brust-Lehnen der Treppen, Ausläden, Balcons oder Trompeter-Gängleins, ingleichen vor die Altanen, u. s. w. nicht weniger zu Vergitterung der Fenster und anderer Oeffnungen gebrauchet wird, welches man theils in Sprengwerck, theils in Laubwerck mit Geädern einzutheilen pfleget, davon diese beyden Wörter nachzuschlagen. Die Merck-Zeichen eines guten Eisens sind, wenn es gleich durchlauffende und nicht unterbrochene Strienen und Adern führet, und seine Ende von Schlacken frey und nicht schieffericht sind. Die gemeinste Probe aber ist, wenn sich eine Schiene oder ein Stab, ohne sonderliches Krachen hin und her beugen läßt, und nicht bald zerbricht. Wie aber auch das beste Eisen, wenn es in der freyen Lufft und der Witterung unterworffen, insgesammt gerne rostet; also wird dergleichen entweder nur schlecht geschwärtzet, oder wenn es zugleich als eine Zierde dienen soll, mit Oel-Farbe angestrichen, worbey man sich in den Gärten gemeiniglich der grünen Farbe, sonst aber der schwartzen bedienet, und wohl zum Uiberfluß und wegen schönern Ansehens die Hasften u. einige Zierathen daran nach

Be-

Beschaffenheit des Ortes vergoldet, welches sich zumahl in den schwartzen sehr schöne ausnimmt. Den Nahmen Eisen führen absonderlich folgende Instrumente und Werckzeuge, als Deichsel-Eisen, Dengel-Eisen, Fuchs-Eisen, Huff-Eisen, Jät-Eisen, Kraut-Eisen, Marck-Eisen, Pfal-Eisen, Pflug-Eisen, welche unter ihren besondern Benennungen erklärt zu finden sind.

Eisen, siehe **Aufeisen**.

Eisenbrech, suche **Mondkraut**.

Eisen-Fleck, oder **Eisen-Mahl**, ist ein gelber Fleck, so durch Berührung des Eisens in das leinene und baumwollene weisse Geräthe, wenn solches noch naß und feuchte ist, gebracht wird. Ein solcher Fleck oder Mahl ist durch nichts wieder heraus zu bringen.

Eisenhart, Eisen-Kraut, ist ein treffliches Wund-Kraut, welches aus einer zaserichten, nicht gar eines kleinen Fingers dicken und etwas bittern Wurtzel, in verschiedene viereckigte und mehr als Ellen hohe bräunlichte Stengel aufwächset: Seine Blätter sind länglicht, auf beyden Seiten rauchhärig, und am Rande herum tieff zerkerbt, und stehen paarweise an den Stengeln hin. Die Blümlein sind klein und bleichblau, und machen gleichsam eine Aehre aus, nach denenselben kommen kleine Hülsen, darinnen vier länglichte Saamen-Körnlein stecken. Dieses Kraut wird an Mauren und Wegen gefunden, und so wohl wider den Stein, als in den drey- und viertägigen Fiebern und andern innerlichen Leibes-Gebrechen nützlich gebrauchet.

Eisenhütlein, ist zwar ein, wegen seiner schönen blauen, gelben oder purpur-farbenen, bisweilen auch weissen Blumen, in denen Gärten gar gewöhnliches, aber dabey höchst schädliches Kraut, welchem wegen seines bey sich führenden tödlichen Gifftes, von denen Gärtnern iederzeit billig ein besonderer Ort, dahin nicht iederman ohne ihren Willen und Beyseyn kommen kan, eingeräumet werden sollte. Es wächset bey zwey Ellen hoch auf, hat schwartz-graue und unterhalb weißlichte zerschnittene Blätter, und wird sonderlich gern an den Bergen und in Thälern gefunden. Die Wurtzel führet so wohl als das Kraut so ein gefährlich Gifft bey sich, daß sie auch demjenigen, so sie lang in den Händen hält und darinnen erwärmen lässet, ohnfehlbar den Tod bringt. Den Nahmen **Eisenhütlein**, mag dieses Kraut daher erhalten haben, weil die Blume vor ihrer Oeffnung, einem eisernen Sturm-Hute gleich kommt. Seine Vermehrung geschiehet durch den Saamen oder auch durch Zertheilung der Wurtzeln.

Eisen-Kraut, siehe **Eisenhart**.

Eisen-Kuchen, ist eine Art Gebackens, das also zubereitet wird: Man nimmt zu einem Pfund Schmaltz und eben so viel Zucker, acht Eyer, doch kan von einigen das Weisse weggelassen werden, schläget und mischet dieses wohl durch einander, und schüttet nach und nach etwa drey Mäßgen Mehl hinzu, solte es aber davon zu dick werden, thut man noch etwas Schmaltz und Zucker darzu, bis es gut genug: sodenn streichet man das Eisen mit ein wenig Butter, giesset einen Löffel voll Teig auf dasselbe, wendet und drehet es so lange, bis dieses von dem darauf gegossenen Teig völlig überlauffet, und bäcket alsdenn die Kuchen über einem Kohlfeuer, bis sie eine hochgelbe Farbe bekommen. Das Eisen, darinnen sie gebacken werden, bestehet aus zweyen ohngefehr Median-Octav-Blättern, welche beyde einen langen Griff, und in den innern Seiten, die gegen einander schlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche sich vermittelst des Griffes, wie eine Kneip-Zange zusammen drucken lassen, und dem Kuchen, wenn ein Blat, wie oben gedacht, mit Teig übergossen, und das andere darauf geknippen wird, die gewöhnliche Forme geben.

Eisen-Mahl, siehe **Eisen-Fleck**.

Eisern, nennet man auf dem Lande dasjenige Vieh, welches einem andern mit der Bedingung, gegen einen gewissen Zins überlassen worden, daß er davon Rechenschafft geben, und eben so viel Stücke, als man ihm übergeben, an Kühen, Schaafen, Schweinen, Hünern u. s. f. und zwar von gleichem Werthe, nach einer gewissen verlauffenen Zeit, wiederum zurück liefern muß. Dieser Werth wird entweder durch den Contract so gleich oder durch Taxatores bestimmet, so man insgemein in drey Classen oder Theile theilet, deren ieder aus drey Mann bestehet, ieder seine Taxe sagt, deren Summen man summiret, mit drey dividiret und also die Taxe heraus bringet. Man findet solches an vielen Orten, bey Verpachtung der Güter auf dem Lande, und bey den Kirch-Rechnungen, da einige Pfarr-Güter von dergleichen Vieh ein gewisses Inventarium haben. Siehe unten **Gottes-Kuh**.

Eis-Fischerey, ist eine Art, unter dem Eise zu fischen, welche meist auf überfrornen Seen, wilden Fisch-Lachen oder Fisch-Dümpfeln und dergleichen in den Winter-Monaten practiciret wird. Es geschiehet aber solche folgender Gestalt: Man macht an demjenigen Ort, wo man sich der meisten Fische vermuthet, eine grosse Wuhne, ohngefähr sechs Ellen ins gevierte in das Eis, wo man das **Eis-Netze** hinein stossen will, und an dem Ende, wo der Auszug geschehen soll, ein anders von gleicher Grösse und Weite. Zwischen diesen beyden grossen Wuhnen werden ohngefähr alle zwölff Ellen von einander entfernte kleine Wuhnen oder Löcher etwa zwey bis dritthalb Ellen ins gevierte durch das Eis gehauen, darnach bindet man zwey weisse geschälte Stangen, an iedes Ende des Netzes eine, und stecket also die beyden Stangen an den Stricken zuerst hinein in das Wasser, daß auf ieder Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, und wirfft endlich das gantze Netze fein ordentlich hinten nach in die grosse Wuhne hinein. Darnach treibet man die weissen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer höltzernen Gabel immer von einer kleinen

Wuhne

Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern grossen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Netze heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über gesammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfrischung des Geträncks in der grösten Hitze erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Claffter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feuchte ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie ie tieffer ie kälter. Ist der Grund sandigt und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn; ist er aber von zähem festen Leimen, oder steinigt und starck, so wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan sie an einem abhängigen Orte angebracht werden, so muß sie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Claffter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starcke oder mittelmäßige Balcken einer Spanne breit von einander eingemauret, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und also so offt eine Lage Eis, so offt eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedecket, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgesonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfienge zu nassen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erde trieffen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abfliessen können, würde sie solches bald schmeltzend machen, welches aber durch dieses Abseihen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen, und mit einem guten starck abhängigen Dache wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber an statt der Bäume gantze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holtz, wird von den Bauren und Spindelmachern dasjenige Holtz, so keine Jahre macht, um seiner Festig- und Dauerhafftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüffte, oder **Wetter-Klüffte**, heissen bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis an die Wurtzel zerborstet und zerreisset, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Safft in der Schale wiederum anläufft, und zuwächset, daß es eine sichtbare Rieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächset, daß solcher gestalt, weil dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird solches von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstattet.

Eis-Pfähle, sind starcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm versehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechens vor dem Mahl-Gerinne genau an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Stücken Holtz, oder was sonsten das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heisset man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das Eis-Gehen zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüssen gebrauchet, sondern es muß noch über dieses, wenn das Eis am stärckesten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gekommen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eissel-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Eis-Spiegel, suche **Zucker-Eis**.

Eis-Sprüssel, heissen die zwey untersten Enden, an ieder Stange des Hirsch-Gewenhes, welche zundchst über dem Kopffe stehen, und von einigen auch die Augensprossen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vögel, weil er sich mehrentheils bey den Wassern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, womit er sich in der grössesten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Karpffen-

Karpffen-Schuppich eingesprenget und vermenget ist. Auf denen Fittichen zeigen sich schöne blaue und weisse Federn, welche, wenn der Vogel sitzt, nur eines halben Fingers breit scheinen, im Fliegen aber noch eins so groß sich präsentiren; unterm Halse, wie auch unter denen Augen nach denen Fittigen hinunterwärts findet sich etwas weisses mit Ziegel-rothen Flecken wechselsweise versetzet, die gantze Brust aber bis zum Schwantze ist Ziegel-roth. Seine Füsse sind roth, und in den Gelencken weißstreifig, der Schnabel aber von einer ziemlichen Länge und scharffeckigt, dem Schnabel eines Rothspechts nicht viel ungleich, mit welchem er sein Nest gantz rund in die Erde gräbet, und offtmahls acht bis neun Junge ausbrütet. Die Haut von diesem Vogel abgezogen und gedörret, soll bey den Kleidern und wüllenen Tuch die Schaben vertreiben.

Eiter, werden bey einigem Vieh, als den Kühen, Pferden, Eseln, Schaafen, Ziegen u. s. f. diejenigen Milch-Gefässe genennet, darinnen sie ihren Milch-Safft aufbehalten, und durch die daran befindliche Strichel theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menschen von sich geben. Der gedachten Strichel befinden sich an allen diesen benannten Arten zwey an der Zahl, ausgenommen die Kühe, welche ordentlich vier derselben besitzen. Wenn einer fehlet, so ist es ein Mangel an der Kuh. So giebt auch dieses Eiter, weil es aus fetten drüsigen Theilen bestehet, eine gesunde und schmackhaffte Speise, es wird dieses zuförderst gekocht, alsdenn in Scheiben geschnitten und in einem Tiegel oder auf dem Rost mit Butter gebraten.

Eiter-Nessel, siehe **Nessel**.

Elb-Thier, siehe **Iltis**.

Elffenbein, wird aus den zwey langen Zähnen der Elephanten geschnitten, welche am allermeisten in Africa anzutreffen. Es sind diese Zähne nach dem Alter solches wilden Thieres von mancherley Grösse, und sollen ein Paar am Gewicht bis auf 4 Centner steigen. Ihre Materie ist sehr fest, weiß, und hat ein flüchtiges Saltz, dannenhero man dasselbe nicht nur wegen seiner Härte zu allerley künstlichen Sachen verarbeitet, sondern auch dasjenige, so darzu nicht dienlich, nebst dem Abgang von der Verarbeitung sowohl, gleich also wie es an ihm selbst, als auch gebrannt zur Artzney gebrauchet, und sich dessen bey hitzigen und anderen Fiebern, Gelbe-Sucht, Miltz-Beschwerungen u. s. f. in dem Geträncke bedienet, ja in der Küchen lässet sich auch eine gesunde und wohlschmeckende Gelée daraus zubereiten, derer Zurichtung unter diesem Worte zu finden. Ausser diesem giebt es noch eine Art unter den Fossilien, welche in der Medicin mit dem gegrabenen Einhorn, wo nicht vor eines, doch den Tugenden nach ihm gleich gehalten wird.

Ele, Elle, Ehle, ist ein gewisses Maaß, welches nicht nur zu Ausmessung aller Leinenen, Wollenen und Seidenen Zeuge und Tücher, Spitzen, Bänder, Borten, Schnüre ꝛc. sondern auch an vielen Orten von denen Zimmerleuten, Mäurern, Steinmetzen, Tischern und andern Handwercks-Leuten zu Ausmessung ihrer Arbeit gebrauchet wird und keine durchgehends gleiche Länge hat, sondern in einem Lande oder Stadt immer entweder grösser oder kleiner, als in andern ist. Vor eine von denen grösten Ellen kan wohl die Pariser Elle, oder der sogenannte Pariser-Stab paßiren, welcher drey Schuh, sieben und zwey drittel Zoll, Pariser Maaß, oder zwey Leipziger Ellen lang ist. Nach dieser kommen die Brabander und Nürnberger, welche letztere um ein halbes Drittheil kürtzer ist, als jene. Die Leipziger Elle hält zween Leipziger Fuß oder Schuh, und ist gleich andern Ellen in vier Viertel eingetheilt, deren jedes sechs Zoll lang ist. Sieben und eine halbe Elle und zween Zoll Leipziger Maaß machen eine Leipziger Meß-Ruthe aus, deren drey hundert Quadrat oder gevierte Ruthen einen Acker Landes, in Höltzern, Feldern und Wiesen beträgt. Es ist sonst sehr nöthig, daß ein Hauswirt sich um die Vergleichung verschiedener Ellen bekümmert. In **Köhlers** allzeit fertigen Rechenmeister: Quodlibetar. p. 131 seq. findet man eine Vergleichung der vornehmsten Ellen in Europa. Sonst ist es einem Lande sowohl der Policey als derer Impoßten wegen gut, wenn einerley Elle, Gewichte und Maaß eingeführet, darüber aber in denen Städten von denen Räthen, auf dem Lande aber von denen Gerichten und Aemtern durch unvermuthetes Visitiren, durch ordentliche Bereitschafft einer dauerhafftigen Mensurae mensurantis, z. E. einer eisernen oder stählernen Ellen, gehalten wird. Man hat übrigens viele andere Meß-Arten in der Wirtschafft, welche in Ellen resolviret werden, z. E. ein Stieg, oder 20 Berliner Ellen Leinewand, ein Schock, ein Stieg, ein Stück Tuch, d. i. 30 bis 32 Ellen, ein Pack Tuch 10 Stück ꝛc. Mehr findet man von diesen Dingen Nachricht in dem Handels-Lexico.

Elemente, heissen in der Wirtschafft noch gar sehr zusammen gesetzte, in die Sinne fallende, und genau zu beobachtende Materien, nemlich Feuer, Erde, Lufft und Wasser: Weil sie sich zu wirtschafftlichen Dingen gar verschieden verhalten. Um die Elementa intelligibilia bekümmert sich zwar ein ungelehrter Wirt nicht. Allein gelehrte Wirte können daraus viele Schlüsse in wirtschafftlichen Dingen machen. Und davon wird in der Cosmologie und Natur-Lehre gehandelt. Wovon **Wolfs** Gedancken von Gott und der Welt, **Müllers** Natur-Lehre, **Wolfs** Versuche, und das Philosophische Lexicon nachzusehen.

Elend, bedeutet entweder einen höchst unglücklichen Zustand im Leiblichen und Geistlichen, oder ein Thier, welches ein Aschgraues langhäricht fast wie ein Hirsch gestaltes, doch grösseres und mit hohen Beinen versehen.

sehenes Thier ist, gespaltene Klauen hat, in Moscau und Liefland anzutreffen, und wie man sagt, der fallenden Sucht unterworffen ist. Daher es auch seinen Nahmen haben soll. Wie denn auch diese Kranckheit so genennet wird. Die Klaue und das Horn soll auch gegen diese Krankheit dienen, und werden daraus allerhand Dinge, z. E. Ringe gedrehet. Auch trägt man die Ringe für den Kramptf in Fingern. Die Haut ist sonderlich gut und geschickt, dauerhaffte Koller daraus zu verfertigen. Das Fleisch aber ist zwar hart und schwer, doch aber gut zu essen.

Elephant, ist das gröste und klügste Thier unter denen vierfüßigen, zuweilen 15 Fuß hoch und hat einen ungestalten Kopff. Von seinen Zähnen kommt das Elfenbein, davon dieser Artickel nachzusehen. Bey uns ist es nicht zu finden, sondern in Ost-Indien. Man erzählet viel artige Dinge davon, welches aber hier zu weitläufftig und nicht viel nützet anzuführen. Eben so unnütze würde es auch seyn, von dem abgeschmackten Vorschlag eines mit Nahmen Keuchers, davon Becher in der närrischen Weißheit n. 44. gedencket, allhier zu melden, vermöge dessen die Elephanten zum Pflügen zu gebrauchen wären.

Elfften, ist ein grosser See Fisch, der die Music liebet und sich dadurch locken und fangen läßt.

Eller, siehe **Erle**.

Elritz, ist ein gemeiner und kleiner Fisch, welcher sich gerne in denen Bächlein, darinnen sich Gründlinge und Kaulhaupte befinden, aufzuhalten pfleget. Er lässet sich aber bey ihnen selten unter den Steinen und auf dem Grunde antreffen, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf den Wassern, hat eine bittere Galle, dahero er auch in Febern zu essen gerathen wird, am bittersten aber schmeckt, wenn er voller Rogen steckt, und also mit Strumpff und Stiel genossen wird. Er soll alle vier Wochen laichen und wird am meisten mit Angeln und kleinen Fisch-Körblein gefangen. Am besten schmeckt er im April und Majo, und pfleget man denselben theils zu sieden und auf verschiedene Arten zuzurichten, oder zu backen. Das erste anlangend, so ist davon wohl zu mercken, daß diese und alle andere dergleichen kleine Fischlein nicht in das siedende Wasser gethan, vielweniger lange darinnen gelassen werden dürffen, weil ihnen sogleich die Haut fleckig oder gar davon aufgebissen wird: sondern man setzet im Fisch-Kessel Wasser, darein eine Hand voll Saltz geworffen worden, übers Feuer, säubert sogleich diese Fische, und besprenget sie hernach mit gutem Essig, will nun das Wasser fast sieden, seiget man den Essig von den Elritzen, legt sie in den Kessel und läßt sie so schnell als möglich aufsieden, und auch etwas einsieden; so bald das geschehen, hebt man sie vom Feuer, und so sie blau werden sollen, besprenget man sie mit kaltem Wasser und decket nach Gewohnheit einen Bogen Papier darüber, so werden sie schön blau. Will man sie nicht also warm oder auch kalt mit etwas Essig geniessen, so können folgende Brühen darüber angerichtet werden: Man schlägt nemlich vier Eyer zu einem feinen Stücke Schmaltz in einen Tiegel, und thut noch eine gute Messerspitze Mehl, oder an dessen stat ein wenig geriebene Semmel darzu, rühret es klar ab, und giesset hernach so viel Wasser, als nöthig ist, daran, wirft Muscaten-Blüthen hinein, und rühret es über ein Kohlfeuer so lange, bis es beginnet dick zu werden, daß es aber nicht zusammen lauffe, wenn es dicke genug, werden einige Tropffen kalt Wasser darein gelassen. Bey dem Anrichten wird etwas geschmoltzene Butter darüber gesprenget. Einige thun zu der beschriebenen Brüh klein gehackte Petersilie, und einen Löffel voll guten sauren Rahm, und garniren bey dem Anrichten das Essen auch mit gehackter Petersilie und Muscaten-Blüthen. Oder man schneidet zu den Eyern, Muscaten-Blüthen, Mehl und dem Schmaltz, Citronen-Scheler, und rühret es mit ein wenig Essig klar, verfähret auch damit wie bey vorigen. Bey dem Anrichten wird zerlassene Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citrone darüber gethan. Will man sie aber backen, sollen sie von Rechtswegen eine Stunde im Saltze liegen, darauf trocknet man sie mit einem Tuch sauber ab, nimmt Grieß, bestreuet sie dick damit, und mischet sie fein durch einander, oder man brauchet auch an stat des Griesses Mehl. Hierauf thut man von diesen bestreueten Fischen einige in zerlassenes Schmaltz, und bäcket selbige darinnen fein Gold-gelb und hart nach einander heraus. Bey dem Anrichten werden sie mit gebackener Petersilie garniret.

Elsebeer Baum, ist ein grosser und hochstämmiger Baum, mit einer glatten und weißlichten Rinde; wird auch sonst der Drachen-Baum genannt, und mehrentheils im Gebirge gefunden. Von diesem Baum ist bekannt, daß die Bauer-Weiber am Walpurgis-Tage kleine Aestlein von demselben für Bezauberung brechen, und aus Aberglauben in Ställen und Häusern an die Thüren stecken. Seine Aeste kommen den Aesten des Kirsch-Baumes gleich, erstrecken sich aber mehr in die Breite, als in die Höhe, dergestalt, daß sie einen ziemlich starcken Schatten von sich geben. Die Blätter gleichen dem Rüster Laub, sind aber länger und spitziger, oben grün und unten weiß, rauh und rings am Rande herum gekerbt. Seine Früchte sind die so genannten

Elsebeere, welche denen wilden schwartzen Kirschen gleich, aber kleiner sind, und nach denen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätlein bestehende Blüthen folgen. Sie wachsen an langen Stielen, und bekommen, wenn sie reiff werden, eine schwartze Farbe, und einen süssen annehmlichen, wiewohl etwas zusammenziehenden Geschmack. Inwendig haben sie ein wenig weisses Fleisch, und einen steinigten Saamen-Kern. Diese Beere werden sowohl, als das Laub in Bauch-Flüssen und andern Zufällen nützlich gebrauchet.

Elster,

Elster, sonsten auch Aglaster, Alster, Atzel oder Hetze genannt, ist ein Raub-Vogel, und zwar einer von den listigsten, und zugleich am allerschädlichsten, indem er sowohl in Feldern an kleinem Weidwerck, besonders an Fasanen, denen er die Eyer aussauffet, als auch in Höfen und Gärten an jungen Hünern, Gänsen und Eyern einen grossen Schaden verursachet, aber sich nicht leichtlich mit Schiessen, oder sonst mit Fangen beykommen läßt, hat einen schwartzen glänzenden, und gleichsam grün schillernden Rücken, einen weissen Bauch, kurtze Flügel, und einen langen Schwantz, welcher gantz gantz anders, als vieler anderer Vögel Schwäntze, formirt ist: Denn an selbigem sind, wie bey den Fasanen, die mittlern Federn die längsten, und die übrigen nehmen Stuffenweise ab, so daß die äussersten die kürtzesten sind. Die Elstern horsten gemeiniglich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit sie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Mist-Stäten haben mögen, woselbst sie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu suchen gewohnt sind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erstemahl vier bis fünff, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonsten hat man angemerket, daß sie ihre Nester oben mit Dornen und Geniste zuwölben, damit sie sowohl von andern Vögeln, als von Ungewitter und Schlossen gesichert seyn; auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch, welches so enge, daß sie kaum dadurch hin und wieder kriechen können, bey welchem Eingang der Land-Mann zu mercken pfleget, wo dasselbige Jahr die meisten Ungewitter herkommen werden, massen ihnen die Natur lehren soll, diesen Eingang allezeit solchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge gelöset, so lernen sie die ihnen vorgesagte Worte, wie ein Papagey nachsprechen. Ihre Speise ist, so lange sie in der Freyheit sind, ausser obbenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verfaulte Wurtzeln, auch in grossem Hunger, abgefallenes Obst, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häusern aber, oder wo sie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen sie mit Brot und gekochtem Fleisch vorlieb. Sie ziehen zur Herbst-Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geschiehet im Julio und Augusto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein setzet, und rings umher auf den Aesten des Baumes Leim-Spindeln stecket, darauf sie, wenn der Vogelsteller zumahl der Eulen Geschrey nachahmet, und sich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber braucht es nicht einmahl einer Eule, sondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigstens etliche Aeste verbergen, unter dem Baum sich in einer Hütten verstecken, und einen Vogel (ist es eine Elster, so geht es desto besser an) starck schreyend machen, als ob er umgebracht würde, so fliegen die Elstern häuffig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, Elt-Fische, siehe Alten.

Eltiß, suche Iltiß.

Emmerling, Aemmerling, oder Gold-Ammer, ist ein bekannter kleiner Vogel, dessen Farbe am Kopff, Brust und gar am Bauch hinunter, sehr schön gelb, so daß er wohl unter die schönen Vögel darff gezählet werden. Es ist aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, sonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichten Federn untermenget, welche theils hell- theils dunckelbraune Federn, bis an den Untertheil des Halses, bey dem Rücken und Flügel also bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchen gar nichts davon heraus scheinet; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halses aber fallen bey denen Männlein im Frühling die schwartzbräunlichen Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der gantze Kopff aussiehet, als wenn er mit Wachs überzogen wäre, iedoch obenher, wo der Schwantz bald anfängt, sind röthlichte Federn zu sehen, wie die Schwantz-Federn der Nachtigall: Des Emmerlings Schwantz selbsten ist bleich-bräunlicht, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwantz-Federn, wie die Finken, weisse Spiegel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Gestalt ist wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel ist kurtz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wenn er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, solche Bastarte mit ihm ziehet, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vögel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erden unter Büschen und an grasichten Rändern aus, und hat meistens fünff Junge. Er ziehet zwar Herbst-Zeit, doch ist es mehr eine Regung der Natur bey ihme, als daß er wircklich aus hiesigen Landen, gleich andern Vögeln ziehen sollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter iederzeit bey uns sehen können, wenn er nemlich auf dem mit Schnee bedeckten Feld kein Geaie mehr antrifft, und dahero mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheuren, wo gedroschen wird, und auf denen Mist-Stäten sich einfindet, da er denn am ersten berückt wird, indem er sich sonsten nicht gar leicht betriegen läßt. Er ist eines süssen und angenehmen Geschmacks, und gegen den Winter sonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hause halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerley anderm Saamen abwechseln, so kan man ihm auch manchmahl etwas süssen Quarck, oder wie er an andern Orten genennet wird, süssen Topfen vorsetzen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht ist, darinnen der Vogel auf und abspringen kan, sondern vielmehr länglicht, darinnen er in gerader Linie seinen Lauff hin und wieder zu nehmen Platz hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauren nur insgemein zu sagen pflegen, die Por-Scheune ist das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken gehet, und entweder mit dicht an einander ge-

fügten langen und starcken Stangen-Holtz beleget, oder aber mit Bretern gedielet, und in der Mitte mit einem viereckigten ohngefehr zwey Ellen weiten Loch versehen ist, wodurch die auf diese Emper Scheunen gemeiniglich geraffte Hülsen-Früchte oder anderes Getraide herunter auf die Tenne zum Ausdreusch geworffen werden kan.

Encke, oder wie es einige schreiben **Aencke**, ist ein Nahme, welcher auf Höfen und grossen Gütern den Fuhr- oder Pferde-Knechten gegeben wird; Bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Hoff oder Schirrmeister mit zweyen arbeitet, hat man zween Encken, davon der eine, welcher zugleich des Hoff- oder Schirrmeisters beyden Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke pfleget genennet zu werden. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Ihre Schuldigkeit siehe unter dem Wort Knechte.

Encke, heisset man auch an einigen Orten die zwieselichte Ruthe oder Gabel, so vornen am Pflug-Stöcklein in eisernen Haspen gesteckt wird, damit die Acker-Leine darinnen aufliegen und darzwischen spielen kan.

Ende, oder **Enden**, ist ein Jäger-Terminus, und werden sowohl die, von den Stangen des Hirsch-Gewephes herausgehende Sprossen, als die Spitzen am Reh-Bocks-Gehörne Enden genennet. Hat ein Hirsch an jeder Stange sechs Enden, so nennet ihn der Jäger einen Hirschen von zwölff Enden. Ist aber das Gehörne ungleich gezeichnet, also daß an der einen Stange sieben, an der andern aber nur sechs Enden wären, so spricht man: Der Hirsch trage vierzehen falsche Enden, weilen die mehrere Zahl vorgehet.

Ende oder **Sturtz**, heisset man auch den Schwantz des Hirschen.

Ende, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner eine jede Ruthe oder Zweig, so der Wein-Stock an seinen Seiten heraus treibt. Ein Senck-Ende aber einen solchen Zweig, welcher zu Vermehrung des Wein-Stocks gesencket oder in die Erde eingeleget wird. Siehe Sencke.

Enderlinge, sind Würmer, welche denen Hirschen zur Frühlings-Zeit, wenn sie sich haaren, zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken und crepiren muß. Sie entstehen aus einem saltzigten und scorbutischen Geblüte, und werden von denen Dohlen aus der Haut gehacket, welches dem Wild so sanffte thut, daß sie bey solchem Schröpffen gantz stille halten; und daher kommt es, daß um solche Zeit die Häute voller Löcher, und nichts nütze sind, bis sie von sich selbst wieder zulauffen und verheilen.

Endivien, **Antivi**, ist ein Garten-Gewächse und Küchen-Kraut, dessen viererley Geschlechte gezählet werden, obwohlen den Alten mehr nicht, als zwey bekannt gewesen. Die erste Art hat Blätter, welche breit und dem Lactuc ähnlich sind, dicke und runde Stengel, bey drittehalb Schuh hoch, und ist denen wilden Wegwarten fast gleich. Die andere Art hat nur etwas schmälere und bittere Blätter, als die erste. Die dritte ist wieder wenig von der andern Art, und nur der Farbe nach, unterschieden, indem sie Schneeweisse Blumen hat. Die vierte Art ist der krause Endivien, welcher an Wurtzeln und Blumen der ersten Art gleich kommt, nur daß die Blätter krauser gewunden sind, und der Stengel viereckigt und eingebogen ist. Eine jede von diesen Arten erfordert ein fettes wohl zugerichtetes Erdreich, und muß im Junio im wachsenden Monden ziemlich dicke gesäet werden, damit man öffters davon ausziehen, und solchen, sobald er fünff oder sechs Blätter gewonnen, ohngefähr drey Viertel Ellen weit von einander verpflantzen könne. Wenn er so starck erwachsen, daß er sich auf der Erden ausbreitet, so wird er bey trockenem Wetter oben zusammen gebunden, damit er inwendig nicht faul werde, sondern fein schön gelb und weiß verbleibe, weil sonsten die Pflantzen sehr zurücke bleiben und verderben. Zum Saamen lässet man den schönsten schiessen, der sich selbst ohne Verbinden geschlossen, und ungezwungen weiß worden; jedoch muß er am Stengel wohl reiff werden, massen er sonsten taub wird, und nicht wohl aufgehet, so fället er auch ohnedem nicht leicht aus, wie andere Saamen, und kan dahero ohne Bedencken, so lang als nöthig, auf dem Stengel gelassen werden. Der Endivien lässet sich nicht nur zum Herbst- und Winter-Salat treflich nutzen, sondern giebt auch gekocht und warm eine gute und gesunde Speise. Die zum Salat dienliche Endivien leiden keine Roß-Dunge, denn sie werden nicht nur verdrießlich bitter, sondern auch so verderbt davon, daß man sie gar nicht zur Speise geniessen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten willens ist, mag solche, wenn sie vorhero von einem Reiff getroffen worden, sammt den Wurtzeln ausnehmen, und an einem trockenen Ort etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis sie gantz welck worden sind, nachgehends derselben so viel man pflantzen will, fein abputzen, zubinden, und in frischen Sand in einem Keller oder Gewächs-Hause einpflantzen und die andern in einem von erstgedachten beyden Orten dünne von einander auf ein Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die verpflantzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder, so viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, und wieder einsetzen, auch allemahl so fortfahren, so kan man ohnfehlbar den gantzen Winter durch bis Ostern, denselben zur Speise haben. Von den übergebliebenen nun mag man im Frühling wieder in den Garten zu Saamen pflantzen, weil solcher Saame allemahl viel besser ist, als derjenige, so im Frühling gesäet wird, und gleich aufschiesset. Die Endivien kühlen sehr, und sind also wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen

dungen, insonderheit der hitzigen und verstopfften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierrathen von Spitzen, klaren Zeug mit Spitzen, oder genehet, oder gantz schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander frisiret, an den Armen träget, und mit Mäschlein Band befestiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelsüß, Stein-Wurtzel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächset, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farren-Kraut ähnlich, und in Spalten zertheilet, seits des Stiels stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe erhabene und rauhe Tüpfelein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist krumm, knorrig und zaserig, von aussen schwärtzlich, inwendig aber grünfärbig, eines süssen, jedoch dabey etwas bittern und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wieder die Gebrechen der Lungen, schweren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt reinigende und purgirende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, sonst auch **Wald-Blume, Laugen-Kraut** und **Mutter-Wurtz** genannt, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel ist wie die schwartze Nieß-Wurtz gestaltet, dünn und wohlriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächset, sonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elsaßischen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu versüssen, und das geronnene Geblüte zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starcken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hände voll, siedet sie in einem Maaß Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun weh gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedörret und zu Pulver gestossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen sey, eingegeben; es wehret auch, demselben unter sein ordentliches Futter gemenget, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranck, ist auch ein Kraut von schmählern Blättern als Wegerich und einem einfachen hohen Stengel. Die Wurtzel dienet wider den Gifft und Biß gifftiger Thiere. Das damit gesottene Wasser aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das gestossene Kraut lindert äusserlich alle Geschwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider ansteckende Kranckheiten.

Engel-Wurtz, siehe **Angelica**.

Engerlinge, sind eine Art Würmer, welche zwischen Fell und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leichte heraus drucken lassen, und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich sind. Siehe oben **Enderlinge**.

Englisch-Essen, siehe **Podeni**.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Tinctur bestehet, als rectificirten Spiritu Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzoë, Storax, Würtz-Nelcken, Bisam und Zibet vermenget, welches dem Frauenzimmer eine schöne Haut machen soll.

Enis, siehe **Anis**.

Enkafatrabe, ist ein grünes Holtz auf der Insel Madagascar und voll Adern, riechet fast wie Rosen und vertreibet die Ohnmachten, wie auch die Hertzens-Angst, wenn man es gequetschet übers Hertz und die Brust leget.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächteten Vieh, aus dem Bug die Spann-Adern heraus schneiden.

Ente, Antvogel, ist ein bekannter unter das Wasser-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung, wo Wasser, Seen, Pfützen, oder sumpfigte Oerter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut hefftig nachstellen, und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein, als Grundeln, Weiß-Fische, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich grosse Forellen und Hechte angreiffen und verschlucken. So sind sie auch sonsten so gefräßig, daß sie allen Unrath aus denen heßlichsten Pfützen, Kröten, Würmer und anderes Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Leg-

Zeit

Zeit fängt sich ohngefehr um Mit-Fasten an, und höret, wenn der Weitzen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum öfftern durch Hüner, Gänse oder Trut-Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Trut-Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbsten ihre Eyer ausbrüten, denn sie stets mit den jungen im Wasser liegen, so die Hüner und Trut-Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonsten brauchen sie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, sind dauerhafftiger als Hüner und Gänse, werden auch noch so bald flicke als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange geätzt und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man den Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders, wo etwan Meer-Linsen darauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgespeiset, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, wovon wir hier nur die vier bekanntesten Arten anführen wollen:

Die See-Rachen sind eine von der grössesten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopffe aber schwartz. Sie verschlingen in denen Teichen die grösten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachdrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die gemeinen grossen wilden Enten sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denenselben, als ihrer besten Nahrung sehr starck nachgehen. Ihre Jungen brüten sie an sumpfigten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben- Krahen- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen grau, am Kopff und Hals aber Stahl-grün, gläntzend, hat einen schwartzen Ringel um den Hals, eine Castanien-braune Brust, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel-blaue Federn, einen weissen Bauch und kurtzen hoch-schwartzen Schwantz, auf demselben aber aufwerts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füsse und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heisere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopff und Rücken dunkel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber falbicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind gantz grün, ohne einige Flecken, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Grieß, Fröschen und Nattern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zugweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder: jedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Qvellen und Flüssen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben von ferne scharffen Wind.

Die Schmal-Enten kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merckliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sümpffen und morastigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die Pfeiff-Enten, so auch Speck-Enten genennet werden, sind den Schmal-Enten an Grösse gleich, ausser daß sie kürtzere Schnäbel und Hälse, und einen rundern und derbern Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schiessen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprenget werden.

Die wilden Enten mausen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schilff und Rohr bewachsenen Teichen, in grosse Steck-Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Inn-Garn getrieben, und Hauffenweise gefangen werden. Man pfleget sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über bestrichenen und qver über einen Teich oder Fluß gespannten Schnure, besser aber auf Lock-Herden mit Wänden oder Zug-Netzen, oder auch mit Hoch-Netzen, mit Ventieren oder Häng-Netzen, ingleichen vermittelst der dazu abgerichteten Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Angel-Hacken zu fangen, oder mit einem hierzu abgerichteten Treibe- oder Schieß-Pferd zu beschleichen und zu schiessen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Morast, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch im ersten Fall weit gesünder zu verspeisen sind. Dahero wir hier auch nur von die-

sen mit wenigen anuoch gedencken wollen: Zuvörderst aber ist wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß sie gerupffet, gesänget, oder auch gebrühet, und sodenn ausgenommen werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Kopff, welchen einige auch wohl daran lassen, ab, und drehet die Füsse auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man sie endlich speilert, und ehe sie noch gespicket, oder sonst auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlauffen lässet: Sie werden nemlich an einen Spieß gestecket, und damit an einem Kohlfeuer so lange herum gedrehet, bis sie trocken, da man sie mit Speck oder Butter bestreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß diese Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente iedesmahl, ehe sie bestrichen werden soll, auf das reineste abgewischet wird, worauf man sie zum erkalten hinleget. So nun inzwischen Speck in gehöriger Grösse und Länge geschnitten worden, kan selbige ordentlich damit an der Brust und bey den Keulen gespicket, an einen Spieß gestecket, und endlich fein safftig und weiß abgebraten werden, oder man kan sie auch ohngespicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort Braten angewiesen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe sie selbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weise vorzubereiten: Sie mischen Eßig, Wein, gestossenen Ingber, Pfeffer und Würtznelcken wohl durch einander, giessen dieses der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem starcken Faden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht so gleich sterbe, sondern nach einer geraumen Zeit also verzappele, denn ie länger sie sich noch beweget, ie besser gehet dieses eingegossene durch das Fleisch, alsdenn rupffen sie selbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurtz vorhero erwehnet. Es lässet sich dieses Vieh wie die Gänse mästen, und wird ihr Fleisch desto schmackhaffter. Die Federn und Pflaumen sind besser und edeler als die Gänse-Federn, auch soll es gesunder seyn auf denselben zu schlafen denn auf der Gänse ihren. Nicht weniger kan das Fleisch eingesetzet und im Winter lange Zeit frisch erhalten werden.

Enten-Gras, ist eine Art Rohr oder Schilff, das grün, lang und schmal meist auf stillen Wasser-Gräben wächset. Wo es den Grund erreichen kan, stösset es im Heu-Monat dünne binsiche knöpfige Halmen und Rohr-Aehren, doch ohne Frucht heraus. Es ist Winters-Zeit der wilden Enten und Wasser-Vögel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieß, Entengrütze, siehe **Meer-Linsen.**

Enten-Stösser, sind insgemein alle Raub-Vögel, sonderlich einige Adler, Habichte und Falcken. Vornemlich fallen auf die Enten die, die zur Baitz abgerichtet sind.

Enterben, heißt diejenige Person von der Erbschafft in einem Testament aus denen in Rechten zugelassenen Ursachen, so alle auf die Undanckbarkeit oder Religion ankommen ausschlüssen, welche sonst nach dem gemeinen Erbrecht erben solte, als Kinder, Eltern, Geschwister.

Enterich, Enter, Ent-Vogel oder **Erpel**, wird der Enten-Mann genennet. Er ist grösser und stärcker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weiß ist, an seinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heisern Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen, denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schweiffe zwey krummgebogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verstehe ein zahmer, pflegt auf neun bis zehen Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entrepas, ist ein unbequemer Gang der Pferde, so weder im Schritt, noch Trapp, noch Galopp, noch Jagen bestehet.

Entzian, ist ein trefliches Mittel wider den Gifft, und das beste Stück in der Vieh-Artzney, wiewohl es auch den Menschen in vielen Zufällen, sonderlich in Verstopffung der Leber, des Miltzes und Urins, ingleichen wider das viertägige Fieber, Gifft, thörichter oder wütiger Hunde Biß, ansteckende Kranckheiten 2c. nützlich und vorträglich ist. Diese Pflantze, welche am liebsten auf den Bergen, an feuchten und schattigten Orten wächset, hat grosse, breite und gelblichtgrüne Blätter, einiger massen den Blättern der weissen Niese-Wurtzel gleich, treibet einen hohlen, gläntzenden und glatten, ohngefehr fünff bis sechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, diese aber mit zwey und zwey daran heraus gewachsenen Blättern besetzet sind. Die Blumen sind meistentheils gelbe, zuweilen auch Himmel-blaue Glocken; man findet sie auch mit weisser, ingleichen mit Purpur-farbner gedüpffelter Blüthe, welche letztere schier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurtzel, welche alleine zur Artzney gebraucht wird, ist groß, dick, glatt, äusserlich bräunlich, inwendig aber gantz gelb, und ungemein bitter. Seine Vermehrung geschiehet in den Gärten am besten von der Wurtzel, welche im Herbst oder Frühling gepflantzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, so gehet es doch allzulangsam damit zu.

Entzündung, ist entweder an denen äusserlichen Theilen des Leibes eine iede ungewöhnliche Hitze und Röthe, oder aber eine rothe ausgeflossene und von allerhand Ursachen entstehende hitzige Geschwulst. Im innerlichen aber wird sonderlich die Entzündung der Lunge bey Menschen und Thieren darunter verstanden, welches theils von unmäßiger Bewegung, sonderlich in starcker Lufft und kaltem Trincken darauf, ferner von Verstopffung des Geblütes und dergleichen ent-

entstehet. So folget gemeiniglich ein Fieber, Husten, schwerer Athem, Auswurff von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen heissen dafür.

Epheu, ist ein wildes Gewächse, zweyerley Geschlechts, der grosse und der kleine. Der grosse Epheu wächset in Wäldern, und läßt sich an die Bäume hinauf, wurtzelt auch in die Rinden derselben, und in die Steinfelsen dergestalt ein, daß, ob man solchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüßige Nahrung an sich ziehet, und also nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbstes, und bringet moßichte bleich-gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweise schwartze Beeren an langen leichten Stielen, fast denen Wacholder-Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr ablänglichte Körnlein sind. Die Blätter sind erstlich etwas länglicht, glatt und dick, darnach werden sie dreyeckigt. In den Wäldern wird er nicht gerne gesehen, weil er den Safft aus den Bäumen, daran er sich schencket, an sich ziehet, und dieselbe nach und nach verderbet, in denen Lust-Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Lust-Häuser und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächs zu finden, das einen so dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieses. Etliche bekleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holtz, noch [illegible] oder Geländer, weder Nägel noch Bande sie anzuhefften braucht, sondern sie häckeln sich so rauh und fest an die rauh beworffene Mauren an, daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets-grünende, und allezeit bleibliche Spalier selbst anrichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht so geschwinde zu, als wenn man die jungen Beyschößlinge mit den Wurtzeln einsetzet, welches im Herbst im wachsenden Monden geschehen soll. Er liebt eine feste und feuchte Erde, und läßt sich, wo er einmahl hinkommt, nicht leicht vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Nässe schädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil sich die Nattern gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeiniglich nisten sollen. Es wächset ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, so nebst seinen Blättern und Beeren auf vielerley Weise zur Artzney gebraucht wird, insonderheit und die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieselben in Wein-Eßig eingeweicht, und die inwendige Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen geleget, und solches täglich drey oder viermahl wiederhohlet wird. Die Blättlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch besser aber ist es, wenn man an stat der Erbsen, aus Epheu-Holtz kleine gedrechselte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der grosse Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich oder Wasser-Morellen, wächst an sumpfigten Orten, und ist ein Kraut, so einen knopfichten Stengel und länglichte gekerbte starck riechende Blätter hat, trägt im Junio und Julio weisse Blümlein, im August kleinen Saamen, der sehr hitzig ist. Wurtzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männgen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, sagt man von denen Feld-Früchten, so man gegen die Aussaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, siehe **Verbellen**.

Erb-Gerichte, bedeutet die mit einem Hause oder Gute verknüpffte Gerechtigkeit in einem gewissen District in allen bürgerlichen Sachen und geringern Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts-Nutzungen denen Gesetzen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heissen auch sonst die Unter-Gerichte und werden ihre Fälle verschiedentlich in unterschiedenen Ländern bestimmet. Es ist also hier als ein Nutzungen abwerfendes Pertinentz-Stück eines Gutes anzusehen, und also ebenfalls hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb-Gut, ist unter denen Land-Gütern ein denen Lehn-Gütern entgegen gesetztes und nach gemeinem Erb-Recht ererbetes Gut. In diesem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonst aber heißt alles Vermögen so, welches einer durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erb-Recht, oder auf Erb-Vermächtniß, d. i. ein Testament, oder aber auf Erb-Verträge, und endlich auch auf Schenkungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen gesetzet, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird. Ein solcher, der durch Erb-Folge etwas bekömmt, heißt ferner

Erb-Nehmer, und was einer zum Erbe hinterlässet, **Erbschafft**, so dessen gesamte Haabe und Vermögen in sich begreifet.

Erb-Pacht, suche **Pacht**.

Erbrechen im Weinberge, siehe **Breche**.

Erbse, ist eine Hülsen-Frucht, welche auf langen hohlen und schwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinanlauffenden, und dicht in einander wachsenden Stenzeln hervor kommen. Sie haben weisse Blüthen mit Purpur-farbenen Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülsen bestehende Schoten folgen, worinnen die Erbsen, als der Saamen, verschlossen sind. Es giebt deren verschiedene Sorten, theils sind weiß-gelb, theils braun, grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptsächlich in die

die Feld-Erbsen und Garten-Erbsen eingetheilet, wovon die letzten weit wohlschmeckender, als jene sind. Wie nun die Erbsen überhaupt einen guten Acker haben wollen, also werden insonderheit die Feld-Erbsen an einigen Orten mit mercklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder gesäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man säet auch die Erbsen in den Acker, so vorhero gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerste oder ander Getraide getragen hat, und stürtzet also denselben vor Winters, wie gebräuchlich ist. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbsen bekomme, diese auch gerne wurmstichig werden. Will man solches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über dies etwas geringe Aecker, so pfleget man den Mist vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbsen kommen sollen, zu führen, solchen bald zu bereiten, und in selbigem Monat noch im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß ist, und man denselben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach solchen die Ackerfuhren mit Egen fein gleich zu machen. Andere lassen nur den gestürtzten Acker einegen, ackern denselben sodenn im Martio, wie man sonsten zur Gerste zu ackern pfleget, und säen hernach die Erbsen darein. Andere machen es wieder anderst, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit sich bringet. Es säen auch einige die Erbsen in das Rübe-Land. Die Haupt-Regel ist: Erbsen müssen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten, aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen muß übrigens nicht schwartz, nicht wurmstichig und zerbissen seyn. Daher er zu lesen und sonderlich abzusondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens so sehr als die Erbsen, indem sie bald ausarten, sonderlich aber dickhülsigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind gesäet seyn. Das erste soll sie wurmstichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da ist es eine austrägliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen sie nicht immer. Der Mehl-Thau und das Wetterleuchten in ihrer Blüthe, sind ihnen sehr schädlich. Besonders ist ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die gröste Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß sie aber vorhero eine Nacht in Mist-Lachen-Wasser einqvellen, damit sie nach dem Säen nicht auslauffen, das ist, nach einem Regen, durch Abspülung der mit der Ege darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefressen werden mögen. Ja eben dieses macht sie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit spitzigen Höltzern versehen, die in gleicher und nicht allzu grosser Weite von einander stehen, Gruben in den Acker drucket, und in iegliche sodenn eine oder zwey Erbsen hinein fallen lässet, und endlich die Gruben wieder zustösset und das Land ebnet. Von dieser Art, welche mit derjenigen überein kommet, die man bey den Garten-Erbsen brauchet, nennet man auch die Erbsen selbst Steck-Erbsen. Ist der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben sich die Erd-Klöser durch dasselbe nicht zwingen lassen, so muß man, ehe noch die Erbsen aufgehen, gleich mit der Waltze dahinter her seyn, damit sie desto besser gehauen und rein geharcket werden können. So bald die meisten reiff, und das Erbs-Geströhde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man sie abhauen oder abschneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meistens abweicken, zwey oder drey Tage unaufgebunden liegen lassen, aber nicht wohl länger, denn wenn sie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf scheinet, oder sonst etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, so springen die Schoten davon auf, und die Erbsen lauffen häuffig aus. Weil auch die starcken Winde vielmahls die abgeschnittenen Büschel wegwehen, so ist es besser, wenn sie mit der Sense nieder gehauen werden, denn so hänget eines am andern, und kan nicht also leicht fortgetrieben werden. Am allerbesten aber ist es, daß man sie bey luckerem und etwas feuchten Boden sonderlich früh mit denen Händen ausrauffe. Sonderlich ist dieses nöthig, wenn sie sehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbsen so lang als nöthig, auf dem Acker gelegen, so werden sie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführet und weil sie in den niedrigen Pansen leicht verderben, am besten auf die Vor- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schaafe benöthiget ist, ausgedroschen: Worbey dies noch zu mercken, daß sie sich unter allem Getraide am besten dreschen lassen, indem sie nur gleich hin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird. Hernach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile; von den ausgedroschenen Erbsen aber wird nur das Gröbste abgerechet, denn weil sie zu sehr lauffen, und also zu viel in die Spreuer kommen möchten, dörffen sie gar nicht überkehret werden; alsdenn stößt man sie auf der Tenne an einen Ort zu Hauffen, wurfft sie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch daß vorn qver über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können) nimmt endlich die vordersten zu Saamen, die gar geringen aber zum Futter vor die Hüner oder Tauben

en ab, und verkaufft das übrige, was man nicht in die Haushaltung zur Verspeisung und zu Saamen nöthig hat. Man braucht auch die Erbsen, die Mast-Schweine mit fett zu machen, ingleichen, in Ermangelung des Habers, Winterszeit die Pferde mit zu füttern, welchenfalls sie aber allemahl des Tages vorher eingequellet werden müssen. Aus dem Erbs-Stroh werden nur lauter Wurm-Gebänder gemacht, und sowohl den Kühen um Weynachten, wenn sie zu kalben pflegen, als denen Zucht-Schaafen, ehe sie lammen, gegeben, auch an stat des Heues vorgeleget. Die Spreuer oder Schaalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget. Der Garten-Erbsen sind vielerley Arten, als: die kleinen Früh-Erbsen; die ordinari Früh-Erbsen; die niedrigen Früh-Erbsen; die grossen Früh-Erbsen; die grossen Stabel-Erbsen; die niedrigen Stabel-Erbsen; die hohen Zucker-Erbsen; die krummen Zucker-Erbsen; die langen breiten Zucker-Erbsen; die langen schmalen Zucker-Erbsen; die Kronen oder Trauben-Zucker-Erbsen; die gemeinen Kronen-Erbsen; die niedrigen Zucker-Erbsen; die Krub-Erbsen; oder Erweten van de Gratie, die kurtz an der Erden wachsen, und dennoch viel Früchte tragen. Diese Erbsen nun wollen alle gleiche Pflantzung, Wartung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbsen anbelanget, müssen sie im Frühling, so bald man in das Erdreich kommen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen können, gepflantzet werden. Man pfleget sie auch noch früher auf ein Mist-Beet, oder in eine Glas-Casse zu stecken, damit man sie also ehender haben möge. Die andern als die Stabel- und Zucker-Erbsen kan man etwas später pflantzen. Sie erfordern, wie alle andere Erbsen, ein gut mittelmäßig lucker Erdreich, und wenn sie aufgehen, so steckt man ie zwischen zwey Stabel-Erbsen eine Ruhe, daran sie sich im Auswachsen, wie die Weinreben mit ihren Zancken an- und aufbinden. Man soll die Saamen-Erbsen allemahl vorhero, ehe man sie stecket, in Wasser mit Schaaf-Mist vermenget, einweichen, und alle Jahr den Platz und Gegend des Gartens da man sie hinpflantzet, verändern: denn sonsten pflegen die Früh- und Zucker-Erbsen leicht aus der Art zu schlagen, wie denn gewiß aus den dünnschäligen Zucker-Erbsen, wenn man sie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflantzet, hartschälige Erbsen werden. Man kan alle Monat etwas Erbsen pflantzen, sonderlich von den niedrigen Stabel-Erbsen, welches halbe Früh-Erbsen sind, und bald blühen, so kan man den gantzen Sommer durch alle mahl frische Erbs-Schoten haben. Ausser diesen nur erzählten Arten derer Erbsen finden sich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gewächse aufgezogen werden, und sind die Purgier-Erbsen, die Abrus-Erbsen, die Indianische schwartz-gesprengte Grase-Erbsen, die grüne Tesinesische Erbsen u. a. m. Es geben solche guten Nutzen, denn ausser daß dieselben grün zu Suppen, oder an die Speisen z. E. junge Hüner, Schollen ꝛc. oder als eine Zugemüse in den Schalen gekocht werden, so lassen sich auch von den getrockneten und durchgetriebenen ebenfalls schmackhaffte Suppen und Zugemüse anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Wasser zuzusetzen, wenn sie etwas weich gekocht, und das Wasser davon geseihet worden, saltzen sie selbige ab, richten sie also an, und giessen, wenn das Glück gut, noch ein wenig Butter darüber, und verzehren sie alsdenn mit Strumpf und Stiel. Solche Erbsen auf gute Böhmische Art zugerichtet nennet man, wegen der daran gelassenen schrumpflichen Bälge, alte Weiber. Andere lassen sie in reiner Lauge einen Sud thun, damit sie die Bälge leicht abziehen, und doch die Erbsen nicht zerdrucken können, solche abgezogene Erbsen trocknen sie hernach, und gebrauchen sie an unterschiedene Essen, wo man aber die Garten-Erbsen haben kan, welche, wenn sie in Schalen schon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man sich nicht leichte auf diese Art Mühe geben. Am schmackhafftigsten und gesundesten aber werden sie auf folgende Weise zugerichtet: Wenn sie zuvörderst sauber gelesen, und sodenn in Wasser weich gekocht worden, giesset man ein halb Nössel guten Rahm daran, streichet dieselben durch einen Durchschlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, und lässet sie folgends fein gelinde auf dem Feuer kochen, bis sie etwas dicklicht werden, rühret ein wenig weissen Pfeffer nebst etwas Saltz daran, hierzu röstet man gantz würflich geschnittenen Speck und Semmel, und streuet dieses über die angerichteten Erbsen. Wer gerne süsse isset, läßt über dem Feuer ein Stücke Zucker, so mit Wasser angefeuchtet, in einem meßingenen Pfänngen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbsen nun angerichtet, wird dieser gebräunte Zucker, an stat der gerösteten Semmel und des Specks darüber gezogen, und dieselben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbsen, sie seynd frisch oder getrocknet, wohl und weich, welches man bald dem Wasser, bald dem Erdboden, darauf sie gewachsen, zuschreiben will. Das letzte ist die sicherste Ursache, denn welche Erbsen aus strenger Erde erwachsen, werden insgemein im Kochen nicht weich. Das Erbsen-Mehl, so auf das kläreste gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um sich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbselen, werden auch sonderlich in Schlesien eine gewisse Art saurer rother Beeren genennet, so aus einem dünnen ascherfarbenen Holtze heraus wachsen. Sie heissen auch Saurach, it. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflantzet, und hernach roh oder eingemacht genossen. Auch wird ein gesunder Syrup daraus gesotten.

Erbs-Koch, heisset ein geringes Essen, dessen eine Helffte aus Erbsen und die andere aus Graupen bestehet. Beyde Theile werden erst halb gahr gekocht, darauf schlägt man beyde Sorten, ohne daß die Erbsen vorhero durchgestrichen würden, zusammen, und läßset sie vollends gahr kochen.

Erbs- oder Erbsen-Sieb, ist ein Sieb, dessen Löcher ohngefehr einen Viertels-Zoll Leipziger Maaß ins gevierte weit sind. Man braucht solches, die Erbsen nach dem Wurfen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätsche darunter, damit reine zu machen.

Erbs-Topff, ist ein irdenes oder zuweilen blechernes bauchiges Gefäß ohne Fuß, so wie ein Durchschlag durchlöchert, darinnen die gekochten Erbsen vermittelst einer höltzernen Reib-Keule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Erb-Zins, ist eigentlich eine beständige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke desselben hafftende Abgabe an Geld, Capaunen, Hünern, Gänsen, Unschlitt, Flachs, Früchten und andern, welche der Besitzer des Gutes, so der **Erb-Zinsmann** genennet wird, dem Lehns- oder Zins-Herrn, der ihm solches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verliehen, darum alle Jahr zu einer gewissen Zeit abzuführen schuldig ist, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb-Zins-Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieser Canon bey Gefahr und Verlust des Gutes entrichtet werden muß. Er heißt auch deswegen bisweilen Jahr-Zins. Und weil dieser Contract und diese Art, ein Gut zu besitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann-Lehn-Gütern hat, sonderlich da man auch hier von ihrer ersten Natur sehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemachet hat, so wird dergleichen Gut ein Lehn-Gut, wie auch diese Pension bisweilen die Lehn oder Lehn-Gelder, wiewohl unrecht genennet, sondern dieses letzte ist vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb-Zins-Herrn oder Erb-Zins-Mann eine Veränderung vorgehet, muß entrichtet werden. Endlich ist noch zu wissen, daß der Erb-Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von Alters her, sonderlich aber der Päbstlichen Clerisey aufgebrachten, gewilligten und auf die Land-Güter aus dem Grunde mannigfaltiger Deutscher Sitten und alten Rechte genommenen Zinsen verwirret werden müsse, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einsicht in das Deutsche alte Zins-Wesen an vielen Orten aus solchen Zins-Gütern Erb-Zins-Güter nach den Römischen Rechten gemachet, und sie nach diesen beurtheilet hat. Doch davon ist hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cantzler von Ludewigs, Jus Clientelare und der geheime Rath Böhmer in differt. de vario censuum significatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinsen und Zins-Gütern der Art. Zins nachzusehen. Bey der Wirtschafft muß man nur wissen, daß Erb-Zins entweder unter eines Land-Gutes Lasten und ordentliche Abgaben, wenn es ein solches Erb-Zins-Gut ist, oder aber unter dessen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ständige (fixa), theils unständige (non fixa) Gefälle und Einkünffte ziehet, wenn die Erb-Zins-Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergestalt verknüpffet ist, daß sie mit dem Gute auf jeden Herrn desselben transferiret wird. Denn eine beständige jährliche Einkunfft ist der jährliche Erb-Zins, den solche Erb-Zins-Stücke diesem Gute entrichten müssen. Eine unbeständige Revenue aber sind die Lehn-Gelder, die bey den Fällen von den Erben-Zins- oder sogenannten Lehnleuten müssen entrichtet werden. Wie nun ein Haus-Wirt auf das erste, nemlich ob sein Gut Erben-Zins-Gut oder nicht seye? bey dem Ankauff und Anschlag, hiernächst aber bey der Verwaltung desselben sorgfältig zu sehen hat, damit er sich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein gantzes kaufe, diese Last hingegen fein bey seinem Anschlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb-Zins- und Lehn-Herrn thue, seinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und sich also vor Verlust des Gutes oder doch Schaden und Processen in Acht nehme, als weswegen er sich nach dem Erb-Zins-Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverständigen Leuten und Wirten desselbigen zu erkundigen hat; Also hat hingegen ein anderer Wirt, welcher bey seinem Gute Erb-Zins-Intraden hat, sonderlich darauf acht zu haben, damit dieselbe richtig erhalten, deshalb die Erb- und Erben-Zins-Bücher, und Register, Lehn-Briefe, Acta und Reverse fein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgesetzet, revidiret, in seinem wirthschafftlichen Archiv verwahret, die Erben-Zinsen eingebracht, die Gerechtigkeit ausgeübet, die Fälle beobachtet und sonst vigiliret, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weise nach denen Umständen mehr Erben-Zinsen zum Gute zu bringen, oder diese Einkünffte sonst zu vermehren gesuchet werde. Denn aller Erben-Zins entstehet nach der Natur dieser Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüstes Land oder Gut nach diesem Vertrag ohne Kauf ausgethan, oder aber mit Vorbehalt des Obereigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkaufft wird. Wer dieses nun bedencket, und hält es zu denen Umständen seines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Aecker, Garten, Wiese, oder einen Platz, oder ein Haus, oder sonst ein Pertinentz-Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Backhäuser rc. so ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beschwerlich, oder dem er nicht recht vorstehen kan, oder welches in seiner Hand wenigstens mehr Kosten erfodert, als Vortheil bringt, gegen Erben-Zins auszuthun, ja wohl gar ein erkleckliches Anund Kauf-Geld zu nehmen, und ein feines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Renovation auszubedingen.

Erb-

Erd-Zoll, heißt bey denen Müllern die just eines Zolles hohe Ubermaaß, so einem neu-inlegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mahl-Pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd-Apffel, ist eine Pflantze, wovon nur die in der Erde an denen dünnen, und rings herum sich ausbreitenden Zäserlein hervor kommende knolligte Wurtzeln genutzet werden können. Diese nennet man eigentlich die Erd-Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Magdeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Aepffel, die Erd-Birnen. Wie solches im Vogtländischen, Franckenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug, wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Aepffel, sondern die, so man Erd-Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten so genannten Erd-Birnen, die wir aber Erd-Aepffel nennen, und von jenen Erd-Aepffel so man hier Erd-Birnen nennete wird unter diesem Wort gehandelt. Unsere hiesige Erd-Aepffel nun sind von verschiedener Grösse, und manchmahl einer Faust groß, hockerigt, einander an der äusserlichen Gestalt nicht gleich, auswendig röthlicht und gläntzend, inwendig aber weiß und fleischigt. Wenn sie gekocht sind, kommen sie mit ihrem süssen und angenehmen Geschmack fast den Artischocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünff bis sechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine grosse Anzahl langer, breiter, spitziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, so eben wie die Stengel rauh anzugreiffen sind. In dem Gipffel haben sie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum besetzte, fast denen Sonnen-Rosen gleiche, aber bey weitem nicht so grosse Blumen, in deren Mitte, wenn sie verblühet, viel kleine Saam-Körnlein hervor kommen, wodurch sie aber nicht fortgepflantzet werden können, sondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepffel, mittelmäßiger Grösse, und leget sie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo sie sich, ohne sonderbare Mühe, und Wartung (nur daß man sie vom Unkraute reiniget) ungemein vermehren. Gegen den Winter werden die grösseften, so viel als man derselben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verspeisung verwahret, die übrigen aber läßt man in der Erde stehen, weil sie darinnen zum besten dauren, doch soll man denselben die Stengel nicht abschneiden: Denn sonsten würden die Knollen nicht nur gantz klein bleiben, sondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht sie ans Fleisch, oder bereitet sie wie die Artischocken, mit Baum-Oel und Essig kalt; man pflegt sie auch zu backen, oder mit Saltz und Pfeffer auf gemeine Art, oder aber mit Fleisch-Brühe und Essig sauer zuzurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Mast-Schweinen geben, als vor welche sie ein treffliches Fressen sind.

Erd-Artischocken, werden von einigen die nur erstbeschriebenen Erd-Aepffel genannt.

Erdbeben, ist ein Donner-Wetter, so in denen untersten Klüfften der Erde von der Entzündung schweflichter und salpeterischer Adern, Gänge und solcher verschlossener Dünste, entstehet, indem dieselben dünne werden, sich und die Lufft ausdehnen, grössern Platz brauchen, und also um sich herum, über und unter sich stossen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles, was ihnen im Wege ist, zertrümmern, wenn sie sehr fest verschlossen, ihre Menge groß, und die Höhlen sehr fest, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht ist. Wenigstens erfolget nach dem verschiedenen Verhältniß dieser Umstände eine grössere oder geringere Erschütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieser Oerter, ja allen deme, was darauf gebauet ist, hefftige Stösse gewahr. Bisweilen wird alles eingeworffen und zerrissen, oder es thut sich endlich die Erde gar auf, verschlinget Städte und Dörffer, wirfft und speyet gantze Regen von Schwefel, Pech, Feuer und Steinen von sich, zerspaltet die Berge und Felsen, verursachet Erden-Fälle und dergleichen. Und es kan solchergestalt wohl nicht leicht geschehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Lufft, an dem Wasser, an denen Thieren und so fort gewahr werden solte, welches hier nicht ausgeführet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß diese Sache der grosse Gott unter andern solchen natürlichen Wirkungen ebenfalls zu einem gantz besondern Mittel seiner erschrocklichsten, plötzlichsten und nicht zu entfliehenden Strafgerichten wegen derer damit verknüpften Umstände brauchen könne, wodurch Menschen und Thiere, ja gantze Wirtschafften, Städte und Länder heimgesuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müssen. Wohl dem, der alsdenn bereit ist, vor ihm zu erscheinen.

Erdbeere, sind kleine, rothe oder weisse Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von sich selbsten wachsen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene sind zwar die kleinsten, aber eines natürlichern und kräfftigern Geschmacks, als diese, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen grossen und rothen Erdbeere; die weissen Erdbeere, und die grossen Englischen Erdbeere, welche die Frantzosen Caprons heissen. Die Pflantze, worauf sie wachsen und welche **Erdbeer-Kraut** oder **Erdbeer-Strauch** genennet wird, hat rauhe, ädenichte, und am Rande herum eingekerbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht sind, und deren allezeit drey beysammen auf einem Stiele wachsen. Der Haupt-Stengel breitet sich in viel zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengelein aus, und träget weisse aus fünff

fünff Blätlein zusammen gesetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang=runde und oben etwas zugespitzte Frucht folget, die aussen herum mit vielen kleinen Saam=Körnlein bedeckt ist. Man ziehet das junge Erdbeer=Kräutlein aus, und versetzet solches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweise in einen leichten mit Sande vermischten Grund; man pfleget auch die Rabatten in denen Lust=Gärten damit einzulassen. Sie blühen ordentlich im Mertzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reiff, weil sie auch, wenn man ihrer wohl wartet, desto süsser und grösser werden, so muß man das Unkraut davon fleißig ausjäten, und die Pfläntzlein, wenn sie ein wenig erwachsen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eidexen, Schnecken, Kröten und anderem Ungezieffer bekrochen und angegriffen werden mögen. Will man spät hinaus Erdbeere haben, so schneidet man die ersten Blüthen hinweg, da sie denn nach und nach wieder treiben, und also etwas später, als sonst gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbst gantz vorbey, soll man noch vor völlig eindringender Winter=Kälte die Blätter abschneiden, und die abgestutzten Pflantzen mit kurtzem Mist bedecken, so werden sie aufs künfftige Jahr desto besser tragen. Die Erdbeere sind eines angenehmen Geschmacks, löschen den Durst, und geben in grosser Hitze eine treffliche Erfrischung, weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anständig, sonderlich da sie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verursachen können, als thut man am besten, wenn man sie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citronen=Schale an= und zu einer so genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man solle auch Zimmet daran thun, allein weil derselbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geschmack benimmt, so läßt man solches lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Eßig, (siehe Eßig) und einen treflichen Safft, und zwar diesen letztern also: Nimm Erdbeere, zerstosse sie wohl in einem steinernen Mörser, presse den Safft heraus, messe solchen und thue ihn in einen neuen Topff, wirff auch so zu einem Nössel Safft zwey Pfund schönen, reinen Zucker hinein, decke den Topff wohl zu, und lasse es zusammen sieden, bis es eine rechte Safft=Dicke überkomme, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieser Safft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust und Lunge, Entzündung der Leber und des Miltzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere giftige Kranckheiten nützlich gebrauchet werden.

Erdbeer=Spinat, siehe Spinat.

Erd=Birn, sind ein Gewächs, wie die Erd=Aepffel, und heissen auch an andern Orten Erd=Aepffel, nur daß sie nicht so lange Stengel treiben, weisse Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit körnichter und nicht so mehlicht, wie die Erd=Aepffel sind, wenn man sie kocht. An vielen Orten nennet man sie auch Tartuffeln. Es ist aber auch dieses was anders. Man lese davon die Leipziger Sammlungen 1 St. 1743 den ersten Art. so von oeconomischen Sachen handeln. Man bepflantzet gantze Stücken auf dem Felde damit, bey grossen Haushaltungen sowohl eine gute Zukost vors Gesinde, als ein treffliches Futter vor die Schweine zu haben. Man muß sie fleißig jäten, und, wenn das Kraut etwas erwachsen, mit der Kraut=Hacke umhacken, und das Erdreich um iede Pflantze aufhäuffeln. Ihre Pflantzung hat am besten D. Kühnhold in der oeconomia experim. beschrieben. Zu Ende des Herbsts gräbt man sie aus, und verwahret sie in dem Keller in Sand, da man sie denn sortiren, die grösten verspeisen und verkauffen, die mittelmäßigen zum verpflantzen behalten, und die kleinen denen Mast=Sauen geben kan, welche sie sowohl als die Erd=Aepffel treflich gerne fressen. Diejenigen, so im Frühling wieder gepflanzet werden sollen, müssen ihre Aeuglein unverletzt behalten. Ehe man sie aber wieder pflanzet, muß man zuvor das Laub mit etwas kurzem Mist überdüngen und untergraben, und alle schädliche Wurtzeln, als Winden und Quecken fleißig auslesen, so werden die Knollen oder Birnen desto besser und grösser. Man kan sie gar füglich an alles Fleischwerck gebrauchen, und sie übringens auf eben dergleichen Arten, wie die Erd=Aepffel zurichten. Es halten einige diese sowohl als die Erd=Aepffel vor die Americanische Patatas, deren schon D. Joh. Joach. Becher in seiner närrischen Weisheit und weisen Narrheit Sect. I Art. 6. gedencket, und meldet, wie er sie bereits zu seiner Zeit in den Oesterreichischen mit gutem Nutzen gepflanzet, und gutes Brot und Brantewein daraus gemacht habe, siehe unten Patatas. Es wird von vielen dafür gehalten, daß sie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brantewein daraus brauen, ja die erfrornen dennoch auf gewisse weise vors Vieh brauchen könne, denn sie erfrieren leicht. Allein einige widersprechen diesem Nutzen. Siehe obengedachter Sammlungen VII und XI St. So viel ist gewiß, sie sind nützlich und sonderlich in Mittel=Lande zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht=tragende Theil oder Fläche der Erden, worein man zu säen und zu pflantzen pfleget, in der Wirtschafft sonderlich verstanden. Es ist aber der Erdboden hauptsächlich dreyerley Art: Neulich, entweder von purer und lauterer Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermischter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde bestehet, ist wiederum mancherley; Denn einer ist wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimigt ist, hat eine warme und sehr fruchtbare Eigenschafft, dergleichen auch die gar schwartzen Aecker zu seyn pflegen; dahingegen derjenige, so niedrig liegt, viel kälterer Eigenschafft und nicht so fruchtbar ist, wie jener. Der sandigte Erdboden ist von hitziger Art, und trägt, wenn er allzuhoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze ist Sommerszeit

auf

auf demselben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig, und auf Wassern oder Quellen lieget, ist nicht so sehr hitzig, weil von dem Wasser gleichsam eine kleine Feuchtigkeit über sich steiget, und den Sand abkühlet. In dergleichen sandigten Boden wächset wohl noch etwas, jedoch von keinem besondern Uberschuß. Wo aber ein gemengter Erdboden, als die dritte Hauptart ist, so muß man wohl Achtung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich wessen am meisten sey? denn dasselbe Theil hat auch an der Eigenschafft den Vorzug, und wird also der Boden auch um so viel besser, oder um so viel schlimmer seyn. Ausser diesen dreyen Haupt-Arten hat man noch eine besondere Abtheilung: Denn da findet man 1) schwartze Erde; 2) graue Erde; 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) steinigte Felder; 6) sandigen Boden; 7) thonigten Boden: 8) rothen und zugleich leimigten, 9) grau und sandigten, und dann auch 10) stein- und sandigten Boden. Was nun 1) die schwartze Erde betrifft, so weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit sich führenden Fettigkeit allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerck wohl wachse, und dieselbe nicht so starck, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dörffe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen schwartze Felder mit dem Pfluge wohl durcharbeitet und tieff und lucker geackert seyn wollen, sonderlich da man bey dieser Art eines guten Bodens in die Tieffe versichert ist, und nicht besorgen darff, daß man durch den tieff gesteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf solchen schwartzen Boden den Saamen wohl dick aussäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärcke hat zu treiben. Doch haben diese Felder auch die Art an sich, daß sie bald naß und auch wieder bald feste werden, dahero man in derselben Bestellung die Mittelzeit wohl in Obacht nehmen muß. 2) Der graue Boden, so ein wenig fahl, und wie Mergel aussiehet, ist gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches sich fein lauter hält, und nicht feste zu pflügen ist, auch nicht offt gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächset. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden ist zwar der beste nicht, doch auch nicht der schlimmste, sondern mittelmäßig, und will scharff gedünget seyn, wornach aber gemeiniglich schwer Korn, auch Gersten, Haber, Erbsen und absonderlich der Flachs gerne wächset. 4) Das rothe Erdreich ist fast das geringste, auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet seyn, da denn noch ziemlich Getraide ausser dem Weitzen, darinnen wächset. 5) Die steinigten Felder sind unterschiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit sich, welchen falls sie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, sind sehr geringe, also daß selten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey sie noch überdieß eine ungemein saure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der sandigte Boden ist auch unterschiedlich: Denn der mit der Erde vermengte ist gut, und wächset rein- und schönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker ist auch noch gut, denn diese werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandige und steinigte Felder bringen bey nassen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verscheinet das Korn gemeiniglich, das ist: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein sehr grau und fabligtes Mehl geben. In schwartzen und sandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachsen. 7) Der thonigte Boden ist auch meistentheis zugleich ein saurer Boden, weil er viel Nässe an sich ziehet, und langsam trocken wird; dahero auch in solchem Boden viel Trespen mit unter dem Korn wächset. Weitzen und Gerste will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Nässe den Dünger scharff auszuziehen pfleget, so wollen solche thonigte Felder sonderlich gut gedünget, und denn sowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen seyn: Denn säet man zu zeitig, so erkältet der Saame in der Erden; will man es aber lassen trocken werden, so fließt das Erdreich, wie Tafeln zusammen, und werden denn durch das Pflügen grosse Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wissen soll: Ob sein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Ist es kaltes Land, so muß er es desto zeitlicher bestellen, damit es auch um so eher herfür kommen, und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm, so muß es desto langsamer bestellet werden, damit es sich nicht überwachse, und wenn ja solches geschicht, so ist es besser, daß man solches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieselben sich darauf erholen lasse, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter, zuweilen mit etwas grauer Erde vermischter Boden, ist von der Mittel-Gattung, und wächset Weitzen, Dünckel, Korn, Gerste, Haber, Erbsen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemässer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und sandigten Feld, wenn selbiges fett gedünget wird, wächset das Getreide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch frisches und gutes. 10) Steinigt- und auch zugleich sandigte Aecker, welche sehr hitzig sind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Trespen vermengtes Getraidig. Wie sonsten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülsen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beschaffen seyn solle, und wie solcher zu düngen und zu verbessern, ist bey ihren allerseitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeschlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Ansehung des Acker- und Garten-Bau-

es

es oder derer darauf zu erbauenden Pflanzen, betrachtet und erkennen will, die dazu gantz ungeschickten Arten des Erdbodens anmercken. Dahin gehöret ein gantz felsigter und schieffrigter Boden, der doch noch zu einigen wilden Bäumen bisweilen dienet, ferner wo mineralische und metallische Geschiebe und Adern liegen, kalckigter und saltzigter oder mit Sumpff und Morast, ingleichen mineralischen Quellen durchsickerter, ferner gantz weisser blosser Sand-Boden, und endlich ein Boden, der aus einer todten Flog-Erde, wo kein Düngen hilfft, bestehet, oder aber sehr ungleich ist, und also mit so genannten Stein-Sand- und andern Gallen durchzogen wird, wenn gleich ein gutes Fleckgen bisweilen kommt. Auf alles dieses ist in Ansehung dieses Zwecks bey dem Erdboden zu sehen. Allein ein Wirt darff deswegen nicht glauben, daß dieser zum Acker- und Garten-Bau schlechter Erdboden nicht sonst genutzet und gebrauchet werden könne, wenn er fleißig seyn will. Die Wirtschafft lehret uns noch viel mehrere nützliche Dinge und Früchte, theils nach der blossen Natur, theils vermittelst unsers Fleisses in dem Schoosse der Erden finden. Nur muß man nachdencken, und gewiß bey iedem Fleckgen oder Schritt der Erden die Stimme des Schöpffers hören: Alles zum Nutzen! Schickt sich mancher Boden nicht zu diesem, und ist es auch nicht möglich, denselben durch Vermischung anderer Erde, Rajolen, Ausrotten, Pflügen und Düngen zu verbessern, so dienet er vielleicht, um Frucht- und Weide-Kräuter, oder aber Holtz und Busch-Werck anzupflantzen. Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand- Thon- Kalck- oder Leim-Grube. Er dienet seiner Lage nach zu Teichen und Fischereyen. Man kan darauf ein nützliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in seinem Schoosse allerhand Brunnen-Quellen, Mineralien und Ertzt-Adern, Flöze, Stöcke u. s. f. Und aus diesen allen entstehen noch viel mehr hauswirtliche Geschäffte des Erdenbaues über und unter der Erde. Ein Hauswirt muß alles heraus zu suchen und nach Gelegenheit auch nicht das kleinste Fleckgen ohngenutzet zu lassen wissen. Denn er weiß: Der Erdboden ist die grosse unerschöpfliche Schatz-Kammer der Natur, darinne die Wirtschafft alles suchen und finden kan und muß, was Menschen in diesem Leben brauchen.

Erd-Eichel oder Erd-Nuß, ist ein Gewächs, dessen Kraut denen Wicken und Linsen gleich kommt und eine schöne Purpur-farbene Blüthe hat. Im Julio bringen sie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbsen. Die Wurtzeln sind rund und fasigt, gut zu essen, und bedürffen geringe Wartung, wo sie nur mürben Grund finden; in Oesterreich wachsen sie auf den Feldern, anderer Orten aber werden sie von dem Saamen und den knollichten Wurtzeln fortgepflantzet. Sie wachsen, wo sie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genossen, sind eines lieblichen Geschmacks, und geben keine böse Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu sich nimmt, da erregen sie Winde, machen Schleim, und beschweren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches dem Rosen-Wasser am Geruche fast gleich kömmt.

Erd-Epheu, siehe **Gundel-Reb, Gundermann.**

Erd-Eydechse, siehe Eydechse.

Erd-Flöhe, sind kleine rothe mit Flügeln versehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne Zweiffel daher bekommen haben, weil sie gleich denen eigentlich so genannten Flöhen zu springen pflegen. Diese sind vor die Kohl-Kraut- und andere zarten Pflantzen und Gewächse ein höchst-schädliches Ungezieser, und kommen gemeiniglich im April zum Vorschein. Wo man nun dergleichen verspüret und mercket, darff man nur Rus aus der Feuer-Mäuer, oder aus einem Maltz- oder Darr-Ofen gantz klein klopffen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und, wenn die Pflantzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Rus-Wasser darüber hersprengen, und solches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Ein gewisses und probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe soll auch dieses seyn: Stosse oder zerhacke Knoblauch klein, geuß Wasser darauf und laß es wohl weichen, seihe das Wasser von dem Knoblauch ab, und giesse es auf den Saamen, den du säen wilst, und dich deswegen der Erd-Flöhe besorgest, als Rüben, Cappes-Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kresse und dergleichen, laß es ein wenig darauf stehen, darnach seihe das Wasser von dem Saamen wieder ab, und säe ihn in Gottes Nahmen, die Erd-Flöhe werden ihn gewiß zu frieden lassen. Man muß aber den Saamen, wenn er zusammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff sich auch nicht besorgen, daß Rüben, Kraut und andere Saamen den Geschmack von dem Knoblauch behalten, denn das Erdreich ziehet solchen Geschmack aus dem Saamen gantz an sich, daß man die geringste Spure vom Knoblauch nicht zu finden vermag. Capp-Saamen, Rüben-Kohl- und andere dergleichen Saamen, ehe man sie säet, mit Baum-Oel genetzet, sollen keine Erd-Flöhe aufkommen lassen, so werden auch die Rüben milde davon, und lassen sich gerne kochen. Die general-Grund-Regel wider alles solch kleines Ungezieser, so denen Früchten schadet, wenn es bald diese bald jene zu ihrem eigenen angenehmen Futter haben, ist diese: Weil das Ungezieser, sonderlich mit sehr zarter Empfindung des Geruchs, Gefühls und Geschmacks versehen, ja durch das widrige dieser Empfindungen auf die Flucht und gar in den Tod gebracht wird, so muß man eben denenjenigen Pflantzen einen ihnen widerigen Geruch und Geschmack vermittelst der Präparation des Saamens beyzubringen suchen. Wenn man dieses nun abmercket, so ist man vermögend diesem Ungezieser leicht zu begegnen. Sonst

werden auch die Roßameisen vor derselben Feind gehalten: wenn man sie demnach mit Gemülbe in guter Portion auf das Beet streuet und solches höchstens drey Tage hinter einander thut, so fressen diese die Erd-Flöhe reine weg.

Erd-Geschmack, sagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachsen, eine etwas unangenehme Eigenschafft an sich genommen, welche vor dem ordentlichen Wein-Geschmack im Trincken vorsticht.

Erd-Gewächse, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, so aus der Erde hervor wachsen, verstanden.

Erd-Moos, siehe Gürtel-Kraut.

Erd-Morgeln, suche Morgeln.

Erd-Nuß, siehe Erd-Eichel.

Erdrauch, Acker-Raute, Tauben-Kropff, ist ein subtiles Kräutlein, welches eine dünne spitzige und lange mit vielen Zäserlein versehene Wurtzel hat, woraus im Anfang des Aprils seine Blätlein, fast wie die Coriander-Blätlein hervor kommen, nur daß jene zärter, weicher und grüner sind. Der Stengel wächset einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aestlein, an deren Gipffel viele zusammen gedrungene Purpurbraune Blümlein im Majo herfür kommen. Nach der Blüthe besaamet er sich rund, wie der gemeine Coriander. Dieses Kraut ist eines bittern Geschmacks, und wenn es beschnitten wird, so tropffet es und weinet, wie die im Martio beschnittene Reben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachs-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen im Ende des Mayens gesammlet. Das davon gebrannte Wasser wird als eine trefliche Blut-Reinigung in scorbutischen und langwierigen Kranckheiten, nebst andern von dem Kraut und Wurtzel bereiteten Artzneyen nützlich gebrauchet.

Erdreich, siehe Erdboden.

Erd-Schollen, werden in den thonigen Feldern diejenigen grossen Stücke zusammen gefrorener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Taffeln erbrochen werden, und kommen von der Beschaffenheit des Erdbodens her, theils in Ansehung seiner Güte, theils in Betrachtung seiner Lage, siehe Erdboden. Es will demnach ein also beschaffenes Feld in seiner Bestellung wohl in acht genommen werden. Und solche Schollen müssen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und sonderlich alsdenn, wenn ihm der Saame anvertrauet werden soll, klar werden.

Erd-Schwamm, ist ein leichtes und lockeres Erd-Gewächse, welches einen kurtzen dicken Stiel, und auf solchem einen runden, breiten und platten oder spitzig zulauffenden Kopff trägt, so nach denen verschiedenen Gattungen derselben dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Körner oder Saamen, und sind theils als eine Speise zu gebrauchen: als die Morcheln, welche vor die gesundesten und besten gehalten werden, Reißken, Pfifferlinge, Brätlinge, Stein-Pülze, Geblichen oder Eyer-Schwämme, Herren-Pülze, Champignons, Moos-Schwämme und andere mehr; zum Theil aber sind sie nicht zu essen, als der Wolfs- oder Bofist, der Lerchen-Schwamm, Eichen-Rüstern- und Fichten-Schwamm, ja etliche sind gar giftig, als die Fliegen-Schwämme ꝛc. von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eßbaren Schwämme von denen mehresten vor Lecker-Bißlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicatesten Speisen gethan; alleine da sie nicht anders als Auswürffe der Erden anzusehen, und von allerhand Unrath und Fäule derselben ihren Ursprung haben, so bleiben sie doch eine schleimige, kalte und ungesunde Speise. Man pfleget allerhand eßbare Erd-Schwämme zu dörren, hernach zu Pulver zu stossen, und solches an Brühen, Fricasseen, Pasteten und dergleichen zu thun, welches denenselben einen guten und angenehmen Geschmack zu wege bringt. Siehe Schwämme.

Erd-Würmer, siehe Regen-Würmer.

Eremitage, Einsiedlerey, ist ein gewisses an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Busche zur Lust angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baum-Rinden, schlechtem Holtzwerck, rauhen Steinen, Tannen-Reisse und dergleichen bekleidet, und mit allerhand kleinen Zierathen ausgesetzt, auch zum öfftern mit verborgenen Wasser-Künsten versehen, überdem aber offt aus verschiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern bestehet. Man bedienet sich derselben zu einer Abwechslung, frische Lufft zu schöpffen, der Einsamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertissement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Bären gesaget, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden siehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heisset bey der Jägerey, wenn man ein Stücke Wild umbringet, es sey durch stechen oder schiessen.

Erle, Erlen-Baum, Eller, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, jedoch gerad aufwachsender Baum, welcher am allermeisten an den Wassern und sumpfigten Orten zu finden ist, wie er denn seinen Wachsthum guten theils von der sumpfigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gähling in die Höhe schiesset, und an recht fetten Orten, jährlich offtmahls halben Fingers breit im Safft aussetzet, welches denn auch die Ursache, des von einigen gemachten Unterschiedes, zwischen der weissen und schwartzen Erle ist: Denn stehet sie an einem feuchten Orte, so hat sie ein dunckel-grünes, fettes und klebriges Laub, befindet sie sich aber auf einem trockenen Lande, so ist ihr Laub etwas weiß-

weißlichter, dahero diese die weisse, jene aber die schwartze Erle genennet wird. Ihre Blätter sind ausser dem bey nahe rund und gantz subtil zäckicht. Der Saame aber wächset an langen Stielen, daran Trauben-weisse Zäpflein hangen; wenn nun an selbigen Zäpflein die Schuppen sich aufthun, so fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo dergleichen grosse Saamen-tragende Erlen stehen, sich gerne Hauffenweise aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Morästen, allem andern Gehöltze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedecket bleibet, undenckliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. So dienet auch dieses Holtz unvergleichlich zu denen Brunnen- und Wasserleitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leisten-Schneidern, zu Schuh-Stiefel- und Pantoffel-Absätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen darzu in das Wasser legen. Die Knospen werden wegen ihrer guten schwartzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und klebrich, soll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausgestreuet liegen lässet, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen auskehret, sondern man pflegt auch damit die Schaafe, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren. Denn man legt ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaafe nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden daher billig vor ungesund gehalten, und sind je eher je besser zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und kläreste Wasser schwartz, unrein und stinckend zu machen pflegt, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhältern nicht gerne gedultet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund inficiren, folglich die Fische franck oder gar abstehend machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holtzes geschiehet von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreuung des Saamens, gleich andern Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber sothaner Saame vorhero eingeweichet seyn. Er wird zwar an wässerigten Orten gepflantzet, da man denn beym Einsetzen alle Zweige, die über eines Fingers hoch von der Wurzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilfft, er schläget aber sonsten auch am liebsten von dem Stamme aus, lässet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Hiebe nichts schadet, indem derselbe wegen der sonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu eintzelnen Stämmen erwächset, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holtz, so man fest alle fünff bis sechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbste, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrössern, geschehen soll), so wächset und schläget sie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Hauungen. Es wächset auch guts Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den morastigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und tragbar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, daß sie nicht so leicht in die Ufer reissen können, und helffen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlauffenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegspülen; unter denen Wurtzeln halten sich auch die Fische und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzugroß und starck wachsen lässet, so kan der Wind solche wohl fassen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Uiber-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschiehet also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so starck wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indeme sich die Wurtzel solchenfalls erstärcket, und destomehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachstellet.

Erndte, (Augst oder Ohst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Auffammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndtete Früchte selbsten, da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingestreueten Saamen von Gott bescherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über so viel Mühe und unverdrossene Arbeit anwendet. Es hat derselbige, wie bey dem

dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen und arbeitsamen Leuten oder Schnittern und Mähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewisses Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schnitter, Mähder und Auffsammler bey Handen habe, und die Erndten-Arbeiten nach Gebühr verrichten könne. So muß sich auch der Haus-Wirt vor der Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu er das gute, lange und starcke Korn- oder Roggen-Stroh nehmen lassen, und darauf Achtung geben soll, daß die Knöpffe wohl und dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte versäumet werde. An etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-Seile gebunden, sondern die Garben-Bänder werden sogleich vom Korne im Felde gemacht: Weil sich aber hierdurch viele Körnlein austreiben, so halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher, ehe man sie braucht, ins Wasser tuncket und zähe machet, womit denn die Garben desto fester und besser zusammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geschirre, Scheunen und Scheun-Dächer bestellet, und die Acker-Pferde gefüttert und gewartet seyn sollen, ist oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte selbsten hat man so wohl auf die Zeit, als die Art des Abbringens zu sehen. Die Zeit betreffend, so muß man fürnehmlich mit derselben nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, also wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein verständiger Haus-Wirt darbey wohl zu beobachten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder überreif werde, weil es sonsten im Schneiden und Hauen ausfället, und wohl die Helffte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem Boden einschrumpffen und eindorren, welche hernach viel Kleyen, aber wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen sind. Wenn die Frucht-Aehren alle zugleich gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, massen es viel besser ist, daß die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung noch übrig ist in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern: und das um obangezogener Ursache willen. Insonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überständig werden lässet, einzubrechen und durch das Hauen grossen Schaden zu leiden. Doch soll man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es sonst in der Banse bald auf einander erwärmet, wovon die Körner ersticken, das Gesröhde verfaulet, und also wieder Schade daraus erfolget. Es halten zwar einige dafür, das Einerndten des Getraides seye am besten im abnehmenden Monden zu bewerckstelligen, weil es sich denn wohl erliegen und lange dauren soll, als dergleichen sie auch bey dem Flachsrauffen und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen, weil man aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß sich ein Haus-Wirt in die Zeit zu schicken wissen, und vor allen dieses beobachten, daß die beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor Tage seye, sobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl mit der Sense am besten abbringen lässet; das Auf binden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geschehen. Die Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeschnitten, da nemlich der Schnitter in die lincke Hand so viel Hälmer, als er damit fassen oder erreichen kan, zusammen nimmt, und solche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abschneidet. Anderer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, ausser dem Rübsen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Sense abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längere Schütten Stroh bekommt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Sensen-Hieb ausgeschlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Rübsen und Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen und Wicken aber gehauen. Weitzen und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-Wicken darunter, (welcher wegen man sonst solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen lässet) werden bald aufgesammlet, aufgebunden, und gemandelt, oder in Mandeln gesetzet. Wenn man Leute und Zeit hat, so ist ausser dem Hafer und der Gerste, das Schneiden mit der Sichel allezeit hauswirtlicher. An der Maaß hat man auch eine kurtze und mit einer Hand zu führende Hau-Sense, womit der Mähder durch die eine Hand das Getraide abschlägt, durch die andere aber, vermittelst eines Hackens in Häufgen ziehet. Die Bewegung ist zwar nicht so scharff, als die von unsern grossen Sensen. Allein es thut doch Schaden. Sonst fällt auch die Frage vor: Ob es besser um die Garbe oder vor Geld und zwar entweder vor Tage- oder Acker-Lohn schneiden zu lassen? Gerste und Haber, absonderlich diese letztere Frucht, lässet man einige Tage liegen und rösten, nachgehends werden solche geharckt, in Stroh-Seile gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt. Die von dem Schnitt stehen bleibende Stoppeln werden, wo keine Trifften sind, und man solche

nicht mit dem Vieh überhüten lassen muß, entweder mit der Sense abgehauen, und zum Feuermachem im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf regnet, dem Felde, absonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine trefliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar sobald die Mandeln vom Felde, soll der Haus-Wirt, wo er anderst nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Prædicat, nemlich eines heillosen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen Armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Lesen nicht verwehren; seinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitsamen Leuten, ihr sauer-verdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen schuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derselbe nach dem Einführen (worauf man sich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu observiren hat.

Erndten-Leitern, siehe Leitern.

Erndten-Register, ist ein accurates Verzeichniß aller eingerndteter, und sowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen gesömmerten Brach-Stückengewachsener Feld-Früchte, worinnen unter jedem Getraide-Titel, oder einer jeden Frucht Benennung, erstlich die Numer oder der Bey-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des besäet gewesenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf gekommen, oder wie viel Tage der Pferch daselbst gestanden; denn die in solle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächst deme der davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähdernen Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich specificiret, auch zu besserer Nachricht, vornen an in solchem Erndten-Register oder Tabelle, das Säe- oder Aussaat-Register, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf jedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbst oder dieses Früh-Jahr ausgesäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Register werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrschafften eingeschickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Bestellung geschehen solle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, siehe Wagen.

Erpel, suche Enterich.

Error Calculi, heisset ein Irrthum, oder ohne Vorsatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwalter und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu setzen, und durch diese Cautel zu verhüten, daß, falls sie etwas in gedachten Rechnungen sollten versehen haben, solches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erste Art, siehe Arten.

Ersticken, ist ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kommt, da dieselben, wenn sie gleich bey Leibe und vorhero gantz und gar nicht kranck gewesen sind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute ersticken und sterben; So bald dieser Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, das an den Zäunen wächset, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerstampffe es und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, so ist ihnen geholffen; doch muß diese Hülffe gleich anfangs geschehen.

Erstling, wird die Erst-Geburt vom Vieh genennet.

Erstrecken, ist eine bey denen Fischern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet so viel, als grösser wachsen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erstrecken (daß er nemlich solche Zeit über grösser und länger wachse) ausgesetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erstreck-Teich, oder Streck-Teich, siehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället, sondern durch Hunde gehetzet wird, so daß sie dieses umbringen.

Ertzt, siehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Wesen ist so weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Esche, ein Fisch, suche Aesche.

Esche, Eschen-Baum, Aesche oder Asche, ist ein Wald-Baum, welcher aller Orten, sowohl auf Bergen, als in der Ebene in warmen und kalten Lande, besonders aber in denen sumpfigten und wässerigten Oertern, und insonderheit da wächset, wo er seine dicke und starcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, starcken und hohen Stamm und treibet sehr lange und Schnur-gerade Aeste, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachsene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweige stehen, und an desselben Spitze mit einem einzelnen Blatte sich gleichsam schliessen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub fast gleich kommet, aber um ein merckliches klein und schmalblätterichter ist, und von dem Rind-Schaf- und Ziegen-Vieh treflich gerne gefressen wird, weswegen man es zu dörren und denenselben im Winter vorzulegen pfleget. Die Blüthe ist rauchhärig, und von weisser Farbe, worauf länglichte und oben zugespitzte Hülsen folgen, in denen der Saame, so ein kleiner Kern, fast wie ein Haber-Körnlein gestaltet, verborgen liegt; dieser ist roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er fast so geformet ist. Das Holtz dieses Baumes ist ungemein zähe, wie Leder, weiß, feste und viel härter, als Nußbäumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern starck verarbeitet, sondern auch von denen Tischern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen der

der schönen wässerigten Adern oder Jahrwachses, überaus wohl ins Gesichte fallet, auch von dem Holtzwurm nicht angegriffen wird, gerne zu Austäffelung vornehmer Zimmer verbraucht. Dieses Holtz giebt im Brennen einen guten Geruch, brennet sittsam und dampffet nicht sehr, daher es in grosser Herren Caminen gebraucht wird. So giebt es auch gute Kohlen, darinnen sie fast kein Holtz übertrifft. Uber dieses werden demselben, so wohl den Blättern als der Rinde, viele und fast unglaubliche medicinalische Tugenden zugeschrieben, welche man auf ihrem Werth und Unwerth beruhen lässet: dieses aber ist gewiß, daß das Holtz dieses Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub vollkommen heraus, im wachsenden Monden abgehauen werde, von Natur die Krafft und Tugend habe, das Bluten zu stillen und eine frische Wunde, wenn dieselbe oder auch nur die Waffen, damit die Verwundung geschehen, mit diesem Holtz bestrichen, der Schaden aber nur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen wird, nicht schwähren zu lassen, sondern auf das schönste auszuheilen, dahero es auch von denen *Chirurgis* das **Wund-Holtz** genennet wird. Man kan dieses Holtz auch zu lebendigem oder Schlag-Holtze ziehen, da denn alle zehen Jahre ein Gehaue zum Abholtzen taugt. Wer es vom Saamen anzubringen will, muß solchen, wenn er abzufallen beginnet, sammlen und für Winters annoch säen, aber nicht tieff unterbringen. Er lieget fast ein gantz Jahr, ehe er aufgehet, bevorab wenn die Witterung selbiges Jahr nicht sonderlich zwischen Wärme und Feuchte temperiret ist, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der besäete Platz nicht mit Unkraut verwachse, oder grossen Schaden dazu geschehe. Wenn man die jungen Eschen versetzen will, muß man solches thun, ehe sie allzutieff einwurtzeln, weil sie ausser diesem, und wenn sie zu lange gestanden, ohne Schaden nicht ausgehoben werden können: die beste Zeit hierzu ist im Herbst im zunehmenden Monden. Wegen ihrer ungemein starcken Sommerung, werden sie in Feldern und Wiesen nicht gerne gelitten, hingegen stehen sie in Hecken und Alleen desto besser; so lassen sie sich auch, wegen ihrer Dauerhafftigkeit im Wetter ohne Schaden schneideln.

Escheritzen-Baum, siehe **Sperber-Baum.**

Eschlauch, siehe **Lauch.**

Esch-Wurtz, siehe **Diptam.**

Esel, ist ein bekanntes vierfüßiges, langsames, faules, dummes, doch dabey gedultiges, und mit einem schlechten Tractament vorlieb nehmendes Last-Thier, welches, wie alle Thiere, so grosse Hertzen haben, furchtsam und unverschämt, kan die Kälte nicht vertragen, und wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut, auf dem Rücken ein Creutz, und kan auf der Mitte des Rückens nicht viel, desto mehr aber hinten auf den Hüfften tragen. In Thessalien, Arabien und Palästina, giebt es derer eine wilde Art, die geschwinder als ein Pferd, oder dem gleich lauffen sollen, desgleichen giebt es nach *Herodoti* und *Æliani* Bericht in Indien und Africa, Esel mit Hörnern, deren Figur bey dem *Ulysse Aldrovando*, in seinem Buche von Thieren mit einer Huf oder ungespaltenen Klauen, im fünfften Capitel zu sehen. Auch ziehet man von Pferden und Eseln, indem eines mit dem andern beleget wird, eine Art, so **Maul-Esel** genennet werden, davon dieses Wort nachzuschlagen. Eine Eselin trägt eben so lang, als ein Mutter-Pferd, bringt auch nur einen jungen zur Welt, sie meidet das Licht, wenn sie gebähren will, wegen der blöden Augen des jungen. Die Esel-Füllen kan man mit gutem Nutzen anderthalb Jahr oder zwantzig Monat an der Mutter trincken, und in solcher Zeit die Esel-Hengst-Füllen, so man nicht zur Zucht brauchen will, reissen oder verschneiden lassen. Ein Esel soll seiner äusserlichen Beschaffenheit nach groß, vierschrötig und starck seyn, lange Ohren, glatte schwärtzlichte, braune oder Mäus-farbene Haare, grosse Augen und weite Nasen-Löcher, langen Hals, breite Brust und Rücken, hohe Schultern, ein ausgefülltes Creutz und kurtzen Schwantz haben. Ihre Nahrung ist sehr schlecht, sie fressen Dorn und Disteln, Stroh und Spreu, auch alles, was die Pferde aus der Krippe geworffen oder Ochsen und Kühe liegen lassen. Kleyen und Träber sind ihnen etwas niedliches, ingleichem was vom groben Getraide und Mehl ausgesiebet wird; wenn sie aber zu schwerer Arbeit angestrenget werden, so pfleget man ihnen das Futter zu verbessern, und etwas Haber und Brot zu geben, sich desto besser wieder zu erholen. Ob im übrigen dieses Thier gleich noch so sehr verachtet ist, daß sein Nahme zu einem Ehrenrührigen Schimpff-Wort gediehen, so hat es dennoch seinen guten Nutzen: denn an denjenigen Orten, wo man Esel zu halten pflegt, und selbige im Gebrauch sind, müssen sie die Frucht-Säcke in die Mühle, hingegen das Mehl, Maltz und Schrot wieder aus derselben zurücke tragen, im Karren ziehen, das Feld egen, auch wohl gar pflügen. Ausser diesem nur erwehnten Nutzen, den dieses Thier in Betrachtung seiner Arbeit schaffet, so ist insonderheit vor allen den übrigen Stücken, welche zu Erhaltung der Gesundheit des Menschen etwas beytragen, und in den Apothecken verbrauchet werden, die vortrefliche Milch das vornehmste, welche wegen ihres balsamischen Wesens, wenn sie behörig gebrauchet wird, den Menschen ein gesundes und langwieriges Leben verspricht. Sie öffnet den Leib, reiniget die Gedärme, dienet vor Gicht und Podagra, und heilet alle innerliche Entzündung; äusserlich aber gebrauchet, und das Gesicht damit gewaschen, machet selbige schöne Haut, stärcket, in den Mund genommen, das Zahn-Fleisch. Auf die gahr gemachte Haut des Esels lässet sich wohl schreiben, das auch mit Dinten darauf geschriebene aber leicht und bequem wieder auslöschen, dannenhero solche zu Rechen-Blättern, so nützlich als beständig.

Eselein, siehe **Assel-Wurm.**

Esels-Gurcken, siehe **Gurcken.**

Esels-Huf, heisset man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Fersen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dahero die Wände mit dem Wirck-Messer weit ausgeschnitten werden müssen.

Espalier, siehe Spalier.

Espan, siehe Anger.

Esparcette, ist ein sehr nützliches Futter und Weyde-Kraut vor das Vieh, welches zwar längst bey uns eintzeln und wild unter denen Strauchern und an Bergen nebst anderm Grase gewachsen, nicht aber so, wie nunmehr seit ohngefehr 50 Jahren bekannt gewesen u. ordentlich zur Beförderung der Viehzucht vermittelst seines Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutschen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türckischen Klees, ingleichen unter dem Frantzösischen Nahmen Esparcette als ein auf Wiesen nachzustreuendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfiengen, in verschiedenen kleinen Schrifften angepriesen, da doch den Nahmen des Türckischen Klees ein gantz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spanischen Klee verwirret. Der Saamen desselben siehet aus wie die so genannten Bettel-Läuse und hat eine Hülse, in welcher ein Körnigen wie die Vogel-Wicke verschlossen ist. Im Aufgehen siehet es aus als eine kleine Bohne, schiest endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röthlichte Blume und etwas länglichte Blättergen, hat einen safftigen Stengel, wenn es noch jung ist, welcher aber, wenn es alt wird, harthälmigt wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan, im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem solche genugsam klar und tieff gehacket worden, gesäet und wohl eingeeget. Ein ieder schlechter, schiefrichter, steinigter, rother und geringer Boden, ausser dem puren Sand ist ihm gut. Es wächst auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhübigte Wiesen fruchtbar und reich zu machen. Das erste Jahr läßt man selbiges ruhen. Und wenn es seine Blüthe treibet, so läßt man selbige stehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlicht wird, abstreiffet. Nach diesem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abschneiden und solches in die 15 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abschneiden aber lässet man einige Stengel mit Saamen stehen, welcher ausfället und ihn alle Jahr dicker machet. Im Früh-Jahr aber kan man einem damit besäeten Flecken noch besser helffen, wenn man Asche darauf siebt. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind- Schaaf- Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gänse, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken Futter brauchen will, dasselbe, wenn es in der Blüthe stehet, ehe es harthälmigt wird, abhauen. In solchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurtzeln, welche, wenn es endlich abstirbet, ausgehacket und in dem vor Winters umgeackerten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Boden so gut als ein anderer Dünger wieder düngen. Einige haben, um auch das erste Jahr, da man solches muß liegen laßen, den Fleck zu nutzen, Gerste oder Haber mit unter gesäet. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denselben vertumelt, also daß man selbigen das andere gantze Jahr nicht hauen kan. Daher ist es am besten solchen alleine zu säen. Auch muß man keine Bäume darein setzen, indem dieselben nicht darinne fortkommẽ. Solcher gestalt kan man wüste und unfruchtbare Länder, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilfft, ingleichen sehr geringe Wiesen zu fruchtbaren Futter- und Weyde-Flecken vermittelst dieses Krautes machen, dadurch aber im Stande seyn, auch an solchen Orten, wo keine Auen und Wiesen sind, mehr Vieh zu halten, folglich so wohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wiesen vermieten und das Gras verkauffen. Es ist bereits viel davon geschrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie z. E. Feldeck in dem Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, und ein besonderes kleines Tract. so davon gleich anfangs zu Regenspurg heraus kam. In denen Breßlauischen Natur- und Kunstgeschichten findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von oeconomischen Sachen, sind davon verschiedene neue Anmerckungen aus der Erfahrung gemachet.

Espe, siehe Aspe.

Eßig, ist die bekannte saure flüßige Materie, welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Artzney-Kunst sowohl innerlich als äusserlich vielfältig gebrauchet wird. Man macht ihn von Wein, Bier oder wildem Obst; Er wird auch aus Gersten- oder Weitzen-Maltz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein besonderer Würtz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelcken, Roßmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violen, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Hindbeeren, Hollunder-Beeren, Schlehen, Lavendel, Krausemüntze und dergleichen. Es sind aber die gemeinsten Arten Eßig zu machen, als woran einem Haus-Vater am mehresten gelegen ist, diese: Wer einen guten Weitzen-Eßig machen will, der nehme zwey Metzen Weitzen-Maltz, zwey Metzen Weitzen-Schrot (es darff aber kein Mehl heraus kommen) und eine Metze Gersten-Maltz; mache dieses zusammen mit nicht gar zu heissem Wasser ein, so starck, daß ein Stecken darinnen stehen kan, giesse nach einer halben Stunde, achtzehen Wasser-Kannen wohl gesottenes Wasser darauf, und lasse es ungerühret drey Stunden stehen; Hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas erhaben, in ein mit einem Zapffen versehenes

Faß setzen, auch demselben, so bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Meß-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren lassen; Hierauf nehme man mit einem Durchschlag oder Seiher, die Hefen, weil sie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle sind, mit einem Tuche feste zu, lasse es Tag und Nacht, bis es lauter wird, stehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigsten Hefen weg, spüle das Faß mit heissem Wasser aus, und giesse, wenn die Hefen heraus sind, den Eßig wiederum in das Faß, binde es feste zu, und lasse ihn vierzehen Tage stehen, darnach ist er sauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er sechs Wochen gelegen hat, und er soll länger dauren, so muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen. Eine andere Art, gemeinen Eßig zu machen, ist folgende: Nimm eine Metze Weizen- und eine Metze Gersten-Maltz, schrote es zusammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Wasser darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gieß achtzig Meß-Kannen siedend Wasser darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und giesse es, weil es noch warm ist, durch ein Sieb, rühre ein Maaß Hefen darein, und lasse es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegossen, und zum Ofen gesetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht sauer werden, so wirff Brot-Rinden darein, oder hänge gestossene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, so wird es sauer.

Aus Obst einen guten sauren Eßig zu machen, verfähret man also: Es wird das sauerste Obst, es sey wild oder schlecht heimisch, in einem Trog gantz klein gestampffet, wohl ausgepresset, und dieser Safft ordentlich in Fässer gefasset, daß er darinnen vergähre; hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder so sie gantz neu, brühet man selbige vorhero mit scharffem siedenden Eßig aus, und stellet dieselben zu einem warmen Ofen, damit der Eßig darinnen recht sauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Mutter-Nägelein darein. Dieser Eßig wird noch besser, wenn er von gutem safftigen Obst gemacht werden kan, wie sich denn aus dem Lager von gutem Obst-Moste, noch ein treflich guter Eßig bereiten lässet; Uiberhaupt aber wird der Eßig aus dem Obst vor weit gesünder als der andere geachtet.

Ein guter Bier-Eßig wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt Zapffen-Bier, wirfft glüende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt, siedet es in einem grossen Topff oder Kessel, lässet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und giesset es in ein eichenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Eßig gethan, so ist der Eßig fertig, und hält sich lange.

Einen guten Wein-Eßig kan man von solchem Weine machen, welcher abstehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel, oder welches besser, bis auf die Helffte einsiedet, und fleißig abschäumet, ein paar Hand voll Saltz, und etwas von gestossenem Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und sie also zehen oder zwölf Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Spunde stehen lässet. Oder: Man nimmt zwey Fässer von einer Grösse, füllet davon drey Viertel mit frischen Wein-Träbern, auf die nie kein Wasser gekommen, lässet die Träber vier oder fünff Tage also in den Fässern über einander erhitzen, wie sie denn von sich selbst thun werden, giesset darnach in eines von diesen Fässern den schadhafft werdenen Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, lässet aber solchen, wenn er vier und zwantzig bis dreyßig Stunden darauf gestanden und gegohren, unten beym Zapffen wieder ab, und giesset ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Träbern besagter massen gefüllte Faß, und lässet ihn auch so lang wie vorhin vergähren: nach diesem wieder abgezapfft, und auf das erste gegossen, also wechselt man so lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichten und dicken Farbe, eine schöne helle und klare überkommt, hernach zieht man ihn ins rechte Eßig-Faß ab, und lässet ihn vollends zu Eßig werden. Eben auf solche Art wird auch von den Wein-Hefen ein guter Eßig gemacht, wenn solche ausgepresset, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechselsweise gegossen werden. Aus Wein oder Wasser in Eil, guten Eßig zu machen, darff man nur saure Aepffel in einem Ofen dörren, zu Pulver stossen, und etwas davon in Wein oder Wasser thun, so wird zur Stund guter Eßig daraus. Man kan auch zur Herbst-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden lassen und zu Pulver stossen, hernach starcken Wein-Eßig darüber giessen, und wenn es drey bis vier Stunden zusammen gebeitzet, das Pulver wieder dörren, solches also dreymahl wiederholen, und wenn man geschwinde Wein-Eßig haben will, nur etwas von diesem Pulver in Wein werffen, so wird er sogleich zu Eßig werden. Dieses lässet sich auf gleiche Weise mit einer frisch gebackenen, und noch gantz warmen Brot-Rinde bewerckstelligen, und sind diese Eßig-Pulver in bedürffendem Fall, sonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der beqvemsten Arten ist, daß ein Haus-Vater keinen Abgang an gutem sauren Eßig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit versehen, niemahlen ferner einigen kauffen dörffe, wie solche in folgenden bestehet: Man verschaffet sich zuvörderst ein gutes und von starckem Eßig bereits eingesogenes Eßig-Fäßgen von zehen, zwölff und mehr oder weniger Kannen, füllet dieses mit scharfem zubereiteten Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht gantz zugemachtem Spunde, stecket in dasselbe ordentlich einen hölzernen Hahn, und so offte man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben jedesmahl wiederum eben so viel Wasser hinein, als Eßig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieser Materie vonnöthen, gleichfalls Eßig wird;

sollte aber, wenn man vielleicht in grosser Menge deraleichen aebrauchet, und diese Vermischung so bald auf einander folget, der Essig dadurch schwach werden, kan man ihn entweder durch gestossenen langen Pfeffer, der in einem Säcklein hinein gehangen wird, wiederum scharff machen; oder es können zwey solche Fäßlein in Vorrath da liegen, daß man bey öfftern Gebrauch damit abwechsele.

Estouffade, ist ein Essen, da nemlich Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleisch rc. nachdem es wohl geklopfft, gesaltzen, mit Mehl oder Grieß bestreuet, in braun gemachter Butter oder Speck geröstet, sodenn in Fleisch-Brüh gemächlich über einem Feuer gekocht wird, wozu gemeiniglich allerhand Gewürtz, Wein, Citronen-Schalen, ja einige gute Kräuter mit geleget werden, und aufkochen müssen.

Estrich siehe Aestrich.

Etterdun, suche Eiderdun.

Eule Nacht Eule, ist ein Raub-Vogel, welcher nur bey der Nacht seine Nahrung suchet, und auf den Raub ausflieget, bey Tage aber sich stille und verborgen hält. Es giebt deren verschiedene Arten, welche meistentheils einerley Farbe, nemlich bräunlich mit weißlicht eingefaßten Federn, und an der Brust fast wie die Habichte gefleckt sind, alle aber einen grossen und starck mit Federn bewachsenen Kopff, grosse fürchterliche Augen, einen kurtz gekrümmten Schnabel, und kurtzen Hals haben; Die Brust ist breit, der Schwantz mittelmäßig, doch eher kurtz als lang zu nennen, die Flügel lang und die Füsse, welche niedrig sind, hat die Natur mit Klauen, wie die Habichts-Füsse begabet, damit sie den Raub greiffen können. Die gröſſeste Gattung ist der so genannte Uhu oder Schuhu, welcher an Grösse dem Stein Adler nicht viel nachgiebet. Dieser hat auf dem Rücken wenig oder nichts weißlichtes, sondern ist fast gantz dunckelbraun, wie theils Habichte, an der Brust aber sind die Federn falb, mit schwartzen Flecken eingesprengt, hat hellgläntzende Goldgelbe Augen, und an beyden Seiten des Kopffes zwey von Federn zusammen gewachsene Hörner, oder gleich wie Ohren, spitzig in die Höhe stehende Federbüsche, einen, gegen die äusserliche Figur zu rechnen, leichten und hagern Leib, aber dabey eine solche Stärcke, daß er einen Hasen mit seinen Fängen heben, und in der Lufft zu seinem Horst forttragen kan. Er horstet gerne an felsigten, klippigten Oertern, woselbst er in die Klüffte, damit er vor den Ungewittern gesichert seyn möge, seine Eyer, deren er über zwey nicht ausbringet, auf blossem Boden leget. Er ziehet nicht weg, sondern bleibet Winters-Zeit in seinem Revier, und raubet, was er bey der Nacht antrifft und bemächtigen kan. Sie werden jung aus ihren Horsten genommen, und auf die so genannten Krahen-Hütten aufgestellet, Raben, Krähen und andere grosse Vögel damit anzulocken. Die mittlere Gattung, welche eigentlich den Nahmen Eule führet, ist ohngefehr in der Grösse eines Haus-Hahns, grösser oder kleiner nach dem Unterschied ihrer Arten, welche alleine darinne bestehet, daß sie nicht alle Ohren haben, noch gleicher Grösse sind. Sie leben sieben bis acht Jahr, und ist nichts an ihnen, als meistens Federn, haben einen grossen Kopff und kleinen Leib, sind geschleyert anzusehen, wie ein altes Weib, mit grossen Augen und krummen Schnabel. Sie thun in denen Fasan-Gärten, und an wildem sowohl als zahmen Geflügel, bey langen finstern und kalten Nächten, da man ihnen nicht auf den Dienst warten kan, grossen Schaden, bey Tage aber verstecken sie sich in hohle Bäume und Löcher, oder doch in dicke Aeste, und drücken sich hart am Stamm gantz geschmeidig zusammen, weil sie sonsten, wenn sie sich blicken lassen, von allen Vögeln nicht allein hefftig angeschrien und verrathen, sondern auch sehr verfolget werden. Diejenigen, so in alten Mauren und wüsten Gebäuden sich aufhalten, pflegt man Stein-Eulen, die aber in hohlen Bäumen wohnen, Horn-Eulen zu nennen. Die dritte und kleineste Gattung sind die sogenannten Kautze, welche einerley Gestalt, Art und Natur, wie die Eulen haben, nur daß sie um ein ziemliches kleiner und nicht grösser, denn eine Taube sind. Jedoch haben sie nicht einerley Grösse, sondern sind theils etwas kleiner als die andern, welche zum Unterschied Stein-Kautze genennet werden. Sie bleiben Winter- und Sommers-Zeit hier zu Lande, und halten sich in wüsten Gebäuden, auch hohlen Bäumen auf; Ihre Nahrung ist mehrentheils Mäuse, welche sie, gleich denen Eulen des Nachts suchen, und weil auch zwischen diesen und allen andern Vögeln eine sonderliche Antipathie stecket, so werden dieselbe, und zwar am besten die grossen Kautze, zu der Leim-Stange, Feld- oder Blatt-Baum gebraucht, womit die kleinen Vögel herbey gelocket und gefangen werden. Sie werden hierzu aus denen Nestern gehoben, und jung auferzogen, weil sich die alten gar schwerlich fangen lassen.

Eulgen, nennet man unter dem Wochen-Zeug, ein weisses viereckigtes Tüchlein, von saubern Cattun oder andern weissen Tuch, so man den Wochen-Kindern über die Köpffe und um das Gesichte zu schlagen, auch unten am Hälsgen zuzubinden pfleget, das übrige aber, was herab hänget, wird mit eingewindelt. Es sind dieselben vornher und um den Kopff herum gefüttert, um und um aber insgemein mit kleinen zarten Spitzgen umsetzet und frisiret.

Eyben-Baum, Eybischbeer-Baum, Eybisch-Wurtz, Eyche rc. suche unter Ei.

Eydechse, Heydechse, ist ein Ungeziefer, in Hecken, alten Mauren, Erd-Löchern, sumpfigten Gräben und morastigen Orten sich aufhaltend, hat vier kurtze Füsse und einen langen Schwantz, mehrentheils grau und grün, doch findet man sie auch mit andern Farben untermischt. Soll die Menschen sehr lieben, und ihren Speichel auflecken, hingegen ein desto grösserer Feind der Schlangen, Kröten und Spinnen seyn. Man theilet sie in die

Erd-

Erd-Eydechsen und in die Wasser-Eydechsen, wovon jene ohne Gifft, diese aber gifftig sind. Doch siehet man, wo Vieh gehalten wird, beyde nicht gerne, weil sie denselben sehr schädlich seyn sollen. Sie zu vertreiben, darff man nur einen Storch halten, welcher sie balde weglangen wird. Wenn sie gleich mitten entzwey gehauen sind, so leben und bewegen sich doch beyde Theile ziemliche Zeitlang, ja wenn man sie genau zusammen legt, wie sie zuvor gewesen, so wachsen sie vollkommen wieder an einander. Sie haben einigen Nutzen in der Artzney, und werden innerlich wider die Kröpfe und äusserlich wider die Brüche gebraucht.

Eyer, sind die bekannten rundlichten oder länglicht runden Gefässe, welche in denen Leibern der Vögel, Fische und einiger Amphibiorum, oder sowohl im Wasser, als auf dem Lande lebender Thiere, als Schlangen, Eydechsen, Krebse ec. weiblichen Geschlechtes wachsen, und worinnen die Materie zu einer kleinen Frucht oder einem Thier von gleicher Art verborgen und eingeschlossen ist. Die Eyer von denen Fischen machen den Rogen aus, die Eyer von den Vogeln (worunter alles zahme und wilde Geflügel verstanden wird,) bestehen aus einer noch im Mutter-Leibe hart werdenden Schale, (deren Farbe nach der von der Weisheit ihres Schöpffers denen Thieren beygelegten Eigenschafft, weiß, grau, röthlicht, grünlicht, oder buntsprencklicht ist,) aus dem Häutlein, dem Eyerweiß, und dem gelben oder Dotter, welcher zuweilen doppelt ist. Das Weisse dienet denen Hünern oder Vögelein zur Speise, bis sie etwas groß werden, wenn sie denn innerhalb dem Ey erstarket, so dienet ihnen das Gelbe an statt der Milch. Der Anfang oder das Bildniß des Vogels findet sich in dem reinern und durchsichtigen Theil des Weissen in Gestalt eines kleinen Zirckeleins oder Bläsleins, so das Auge genennet wird. Von denen Hennen werden auch zuweilen Eyer geleget, ohne daß sie von dem Hahne getreten worden; es sind aber dieselben unfruchtbar, und werden **Wind-Eyer** oder **Spor-Eyer** genennet, welche der gemeine Mann von Hahnen gelegt zu seyn, aus einem alten Irrthum, und wider die gesunde Vernunfft vorgiebt. Nebst diesen haben einige von den Eigenschafften der Eyer annoch bemercken wollen, daß aus den spitzig langen Eyern Hahnen, und aus den runden Hennen ausgebrütet würden; die etwas bleichgelb aussehen, waren von keiner guten Substantz, sondern sehr wässerig und alt, dahero solte man vor allen die schon weissen und kleinen zur Speise erwählen, indem solche die alleredelsten und gesündesten; überhaupt lasse sich ein frisches und gutes Ey aus folgenden erkennen, wenn es nemlich im Wasser zu Boden gehet, und nicht schwimmet, gegen das Licht gehalten, schön hell, der Dotter aber ja nicht bleich scheinet, und wenn man es in der Hand schüttelt, daß es nicht schlottere. Indem aber in einer wohlbestellten Haushaltung, zu nöthiger Bedürffniß so wohl, als wegen besserer Nutzung, sonderlich bis zu der Zeit Eyer im Vorrath aufbehalten werden müssen, da die Hüner zu legen aufgehöret; so ist man auch bedacht gewesen, wie die Eyer auf eine Zeitlang frisch zu behalten: Einige sammlen hierzu nur die Eyer, welche vom Monat Julio an bis zu Anfang des Septembris geleget worden, setzen diese in Heu oder Hexel, oder in sehr wohlgetrocknete und nicht übel riechende Säge-Späne, also mit den Spitzen unter sich, daß keines an das andere rühre, und überschütten sie mit eben dergleichen Materie, da sie sich denn bis in den Januarium und wohl noch länger, gut behalten lassen: Noch andere machen einen Teig aus Asche und Saltz-Wasser, umschlagen damit die Eyer, da sie sich auf solche Art ein gantzes Jahr frisch halten sollen. Die Zurichtung der Speisen, welche allermeist aus Eyern bereitet werden konnen, sind vornemlich folgende: **Eyer mit Brat-Würsten**, schneidet man zuvörderst frische oder geräucherte Würste, wenn sie auf dem Rost halb gahr gebraten worden, in Stücke, und wirfft sie zu brauner Butter, in einen Tiegel. So nun in einem Nössel guter Milch zehen bis zwölff Eyer zerklopffet, und sie ein wenig gesaltzen worden, giesset man dieses über die Würste zu der Butter, rührets wohl durch einander, und nachdem das meiste Feuer unter dem Tiegel weggeschüret, lässet man es zusammen dämpfen, bis es gahr ist, zum Anrichten. **Eyer-Brot zu backen**: Zu einer Metze Weitzen-Mehl, Nürnbergisch Maaß, schlägt man ein halb Schock Eyer, nachdem man sie wohl zerklopffet, mit ein und ein halb Nössel Milch, zwey Pfund frischen zerlassenen Schmaltz, und ein Nössel gute Weiß-Bier-Hefen wohl untermischet, saltzet solches, und knetet den Teig so lange damit ab, bis es sich nicht mehr anhänget, lässet ihn an einem warmen Ort aufgehen, knetet ihn sodenn von neuem ab, und so er nochmahlen wohl aufgegangen, wircket und formiret man nach seinem Gefallen die verlangten Brote daraus, welche hernach abgebacken werden müssen. **Eyer auf Butter**: Wenn man in einem Tiegel ein Stück Butter braun gemacht, schlägt man die Eyer darein, und lässet sie gahr werden, wenn sie nun angerichtet, hält man oben eine glüende Schauffel darüber, und machet sie zuoberst auch vollend gahr, und saltzet sie. Ein **Eyer-Creme**, lässet sich sowohl aus dem Weissen, als aus dem Dotter also zubereiten: Man qvirlt im ersten Fall das Weisse von zwölff oder sechszehen Eyern, im andern Fall aber bis zwantzig Eyer-Dottern, in einem Topffe, setzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß sie siede, thut zu den geklopfften Eyern ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser, und giesset endlich die gesottene Milch auch hinzu, und rühret solches beständig, daß es nicht zusammen lauffe und doch dick werde, zu dem Ende tropffet man ein wenig kaltes Wasser hinein, schüttet endlich diesen Creme durch einen Durchschlag, in eine gantz gleich gestellte Schüssel, so daß er keine Blasen bekomme, oder so ja kleine Bläsgen entstehen solten, sticht man solche mit einer Steck-Nadel auf, und schlichtet ihn oberst mit einem

Messer oder Spahn gantz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichste nach eigenem Gefallen garniret werden. **Fricaßirte Eyer** zu machen, so schälet man zwölff hart gesottene Eyer, und wirfft sie in kaltes Wasser. Hierauf werden sie Scheibenweis geschnitten, ordentlich in eine Schüssel geleget, mit ein wenig Ingber und Pfeffer bestreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer so lange gesetzet, bis die Butter zergangen, inzwischen werden auch drey Eyer-Dottern mit einer Messerspitzen Mehl gequirlt, und an dieselben halb Eßig und halb Wasser gegossen, so viel man der Brühe benöthiget, saltzet diese, thut etwas Butter hinzu, und rühret es so lange am Feuer um, bis es dicke werde; alsdenn giesset man diese Brühe über die Eyer, und lässet sie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber gesprützet. Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricaßiret, nur daß sie nicht erst in Butter, als wie diese, paßiren dürfen. **Gebackene Eyer:** Hierzu machet man etwas Schmaltz in einer Pfanne heiß, schläget in eine Kelle ein Ey, bestreuet dieses mit etwas Saltz und Mehl, setzet dasselbe ins heisse Schmaltz, und bäcket es darinnen, womit man so lange fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche sich sodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Essen schicken: Man pfleget selbe auch Ochsen-Augen zu heissen. Oder man siedet Eyer hart, schälet sie, und schneidet solche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden: zu diesen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieses in einem Casserol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geschlagen worden, daß sie nun in der Hitze nicht so hart und dicke werden, thut man sie in ein ander Geschirr, füllet damit das abgesottene Eyweiß stat der Dotter, und setzet diese hernach ordentlich in eine Schüssel, um welche vorhero ein Krantz von Teig gemachet worden, giesset ein wenig, mit etwas Rahm vermischte zerlassene Butter daran, setzet sie in einen Back-Ofen, und lässet sie oben braun anbacken; machet endlich darüber eine gehörige Sosse, garniret sie mit Zimmet und kleinen Rosinen. **Gerührte Eyer:** Nachdem man Butter übers Feuer gesetzet, schläget man, ehe sie gar zergehet, Eyer in einen Topff, rühret selbige erst klar ab, schüttet sie alsdenn zur Butter, und rühret dieselben so lange überm Feuer, bis sie gantz dick und bröcklicht aussehen, saltzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; einige werffen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünff gewässerte und nach diesen klein gehackte Sardellen, oder gewässerten Honig, ingleichen Milch von den Heringen: noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, machen sie unter die Eyer, und verfahren im übrigen damit, wie zuerst beschrieben worden. Bey dem Anrichten pfleget man auch wohl in Schmaltz geröstete Semmel-Schnittgen unter zu legen. **Gesetzte Eyer,** bey diesen bestreichet man die Schüssel, darein die Eyer gesetzet werden sollen, fein dick mit Butter, oder man giesset an deren stat Baum-Oel hinein, schläget die Eyer darauf, setzet die Schüssel mit selbigen über das Feuer, und lässet sie von unten gahr werden, oben aber wird eine glüende Schauffel darüber gehalten, daß sie anlauffen, saltzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber: und so man sich des Baum-Oels bedienet, seihet man das Oel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, lässet aber nicht viel daran, und bestreuet sie nebst gedachtem Gewürtze mit Parmesan-Käse. **Gesottene Eyer,** derer sind zweyerley, hart und weich gesottene, die letzten sind die gesündesten, zumahlen wenn das Mittel darbey getroffen, und selbige auch nicht so lauter gelassen worden, dahero pfleget man offt die Eyer gleich mit dem Wasser zuzusetzen, und nimmt sie augenblicks, da das Wasser sieden will, heraus, so sollen sie am besten seyn. Zu denen hart zu siedenden Eyern nehmen einige scharffes Saltz-Wasser, lassen selbige, wenn sie die Schalen etwas geknicket, in dieser Laken einige Stunden liegen, da sie denn gesaltzen schmecken, und Saal- oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger sind einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheid-Wasser darauf zu schreiben, und mancherley Figuren darauf zu reissen. Da sieden sie selbige im Wasser, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhero klein gestossener Alaun aufgelöset, und die Farbe aus einer gewissen Materie ausgezogen worden, wie sie denn zu der gelben Farbe, die äussersten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu roth, Fernambuck-Späne, giessen sie aber nur zu dieser rothen Farbe etwas Lauge, so bekommen sie schön Viol-Blau, die andere blaue Farbe aber machen sie aus Blau-Spänen, u. s. w. **Gestürtzte Eyer,** hierzu ist eine Form vonnöthen, daran insgemein ein Dutzend Eyer-Näpfgen hangen, in diese thut man bey einem ieglichen ein wenig Schmaltz, und lässet diese Forme überm Feuer heiß werden. Inzwischen thut man in ein Nössel Milch etwas Mehl, qvirlt es gantz klar, wäschet zwölff Eyer mit Saltz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläset das Weisse mit samt den Dottern in die erwehnte Milch, welches man alsdenn mit Saltz und Muscaten-Blüthen würtzet. Wenn man nun diese Klare wohl unter einander geqvirlt, giesset man von selbiger etwas in iedes Näpfgen, leget eine Eyer-Schale dazu, giesset noch ein wenig darüber, und lässet es also backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, so wird die Schale gäntzlich überzogen, und aussehen, gleich als ein Apffel. Sind solche nun fertig, können sie also trocken aufgesetzet werden. **Grüne Eyer,** zu diesen wird anfangs Petersilie klein gehackt, in Butter gerö-

geröstet, und wiederum in eine Schüssel gethan; hiernächst machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläset das Inwendige zu der grünen gehackten Petersilie, schüttet erstlich in Milch geweichte und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, nebst ein wenig Saffran und Saltz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblasenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tröpffet in dieselben Butter, stecket hölzerne Spießgen durch, und brät sie also am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebrauchet: Man nimmt wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Löffel guten dicken Rahm, zerlassene Butter, Jngber, Muscaten-Blüthen, Saltz, Rinder-Marck, und viel gehackte Petersilie, thut dieses alles zu den ausgeblasenen Eyern, und rühret es wohl durch einander, füllet die Schalen damit, thut selbige in siedend Wasser, und lässet sie kochen; Wenn sie nun hart gesotten, so nimmt man solche heraus, schälet die Schale davon, richtet sie in eine Schüssel an, und leget ein Stücke Schmaltz hinzu, giesset Brühe darauf, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel und Muscaten-Blüthen, lässet sie auf dem Kohl-Feuer fein langsam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchschlag, mit der Brühe darüber zu reiben. **Saure Eyer**, dieser schläget man in eine Schüssel so viel vonnöthen, schüttet hernach selbige in siedenden Eßig und lässet sie darinnen anlauffen, nach diesem qvirlt man in ein wenig kaltem Eßig zwey Dottern klar, giesset den gesottenen Essig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eyern, und saltzet sie ein wenig; letztlich giesset man die abgeqvirlten Dottern hinein, lässet selbige etwas zusammen anlauffen, richtet alles zusammen auf eine Schüssel an, reibet Zucker und etwas weissen Pfeffer darüber. **Verlohrne Eyer**, solche schlägt man entweder einzeln in siedend Wasser, oder man schlägt sie zuerst auf eine Schüssel, schüttet sie darauf zusammen dahinein, und lässet sie darinnen anlauffen, bis sie recht seyn, da man sie denn heraus nimmt, und gebrauchet, wozu man sie haben will. **Eyer-Käse zu machen**, so rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmt und Rosen-Wasser, schlägt 12 Eyer daran und qvirlt es klar, setzet solches in einem verzinnten Casserol über ein Kohl-Feuer, rühret es immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen lauffe, schüttet ihn in die erwählte Forme, welche auf ein Geschirr hohl gestellet seyn muß, damit das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen könne, drücket ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und läßt ihn stehen, bis er kalt ist. Jnzwischen nimmt man 5 Eyer-Dottern, qvirlt sie in einem Nössel Milch klar, setzt diese über ein Kohl-Feuer, rühret sie sehr fleißig, damit sie nicht zusammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Scheller und Zucker darein. Jst nun diese Brühe gahr, und der Käse in der Forme kalt, so thut man diesen letzten aus der Form auf eine Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und bestreuet das Eisen mit Zimmt und Citronen-Schellern: Oder man pfleget anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer wohl durch einander zu mischen, rühret geriebenen Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, sonst leget es sich gerne an. Hierauf nimmt man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, stösset sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischt gantz klein, wirfft selbiges zu den Eyern, vermischt es damit, und wenn es bald anfähet zu sieden, wird es zusammen gehen und wässerig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben so damit, wie nur beschrieben worden. **Eyer-Kuchen zu backen**, schlägt man die Eyer darzu auf, qvirlt sie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz darunter, worzu man noch, wer Belieben daran hat, Petersilie, Gundermann, Schnittlauch und dergleichen klar geschnitten, darein menget. Hierauf setzt man einen flachen Tiegel, oder eine eiserne Eyer-Kuchen-Pfanne mit Butter über das Feuer, und lässet diese braun werden, giesset die schon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket sie darinnen; während dieser Zeit lüfftet man mit dem Eyer-Kuchen-Schäuflein von der Seite den Kuchen, und stecket, wenn er nicht fett genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, schmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, schüttet den Eyer-Kuchen verkehrt hinein, und lässet ihn vollends gahr werden. Manchmahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schincken, geräucherten Würsten, Bocklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke gantz klar und dünne, und etwas länglicht geschnitten seyn müssen, da sie denn, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden sollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlanget man einen Eyer-Kuchen mit einer Sosse oder Brühe zu machen, so rühret man erst zu 3 Pfennigen Semmel in Milch wohl geweichet 8 Eyer, thut ein paar Messerspitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen daran, rühret es wohl durch einander, und schüttets in den Tiegel zu der braun gemachten Butter, und lüfftet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie schon beschrieben. Jnzwischen siedet man eine Kanne guten Rahm, giesset solchen also siedend über den Eyer-Kuchen, und lässet ihn wiederum eine Weile daran kochen. Darnach seihet man diesen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stückgen Butter und 3 Eyer-Dottern unter einander, giesset den Rahm darzu, qvirlt es, daß es nicht zusammen lauffe. Bey dem Anrichten wird diese Brühe über den Eyer-Kuchen gegossen, und derselbe mit etwas Muscaten-Blüthen bestreuet. Oder man nimmt stat des Rahms ein Nössel Wein, giesset

giesset solchen über den Eyer-Kuchen, und lässet ihn eine weile daran kochen, darauf wirfft man eine Hand voll kleine Rosinen an den Eyer-Kuchen, rühret ins besondere in ein wenig Mehl 4 Eyer-Dottern, ein paar Tropfen Wein und etwas Saffran, wohl durch einander, giesset den Wein von dem Eyer-Kuchen an diese aufgeschlagene Eyer, und ziehet solche damit ab; bey dem Anrichten wird diese Brühe, welche am Feuer ein wenig dicklicht worden, darüber gegossen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen bestreuet. **Eyer-Würstgen zuzurichten**, bereitet man zuvörderst eine Klare aus einigen Eyern, ein paar Messerspitzen Mehl, Saltz und zwey Löffeln Rahm mit etwas Muscaten-Blüthen, und bäcket daraus in einem Tiegel oder solchen Eisen dünne Eyer-Plätze wie Plintzen, wenn diese gebacken, so machet man folgende Fülle zu den Würstgen: Man schneidet eine gebratene Kalbs-Niere gantz klein, thut geriebene Semmel, Jngber, Citronen-Scheller, nebst ein wenig Saltz darzu, mischet alles wohl durch einander, wozu auch nach Gefallen kleine Rosinen und geschnittene Mandeln genommen werden können, schläget zwey Eyer-Dottern daran, und giesset zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieser beschriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätzgen bestrichen, und wie Würstgen zusammen gerollet. Endlich bestreichet man eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Würstgen ordentlich darein, giesset gute Fleisch-Brühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Scheller, Muscaten-Blumen, und läst es fein langsam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey dem Auftragen bestreuet man diese mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer ist, nächst der jetztgedachten Verspeisung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus erzielende Brut, wovon unter dem Wort Ausbrüten ein mehrers zu finden ist. Das Eyer-Weiß und der Dotter werden auch zur Artzney gebrauchet, insonderheit aber aus dem letztern ein nützliches Oel wider den kalten Brand ꝛc. zubereitet; und aus der Schalen machet man den klaren Sand in die Stuben-Uhren. Wie **Eyer ohne Henne auszubrüten**, davon kan unter dem Wort Ausbrüten, und wie ein Ofen zuzurichten, darinnen man mehr als tausend Eyer auf einmahl ausbrüten lassen kan, unter Brut-Ofen, die verlangte Nachricht gefunden werden.

Eyer-Näpffgen oder Schälgen, sind kleine zinnerne und nach der Form eines Eyes ausgedrehete Pfännigen, theils ohne, theils mit Knöpffgen oder kleinen Füßgen, darauf sie stehen, darein man die Eyer, so weich gesotten worden, wenn man sie aufgestochen, leget, und auf diese Art daraus zu essen pfleget.

Eyer-Stock, wird sonderlich bey Hühnern dasjenige Behältniß oder der Ursprung genennet, woselbst nemlich die Eyer erzeuget und gebildet werden.

Eymer, siehe **Eimer**.

Fach-Baum, an einigen Orten auch Spund-Baum genannt, ist das lange und grosse Stücke Quer-Holtz, welches unmittelbar vor denen Gerinnen einer Mühle über den Mühl-Graben hinüber geleget ist, und worauf die Grieß-Säulen und Schutz-Breter stehen, das Wasser in einer gewissen Höhe aufzuhalten. Diesfalls wird er der Mühlen-Fachbaum genennet, welcher nicht nur für sich allenthalben nach der Bley-Wage Wasser-gleich liegen, sondern auch mit dem Mahl-Pfahl (Eich-Pfahl oder Sicher-Pfahl) nach Abzug des dem Fach-Baum gewöhnlicher massen zugelegten Erb-Zolls, Wag-Recht eintreffen muß, und sich auf keiner Seiten sencken darf, damit das Wasser aller Orten in gleicher Höhe darüber weglauffen möge. Bey denen Wehren werden die Fach-Bäume quer über den Abfall-Graben, oder das Wehr-Wasser geleget, und zum Unterschied der Mühlen-Fachbäume, Wehr-Fachbäume genennet. Ein neuer Fach-Baum darff nicht einseitig, sondern muß in Beyseyn der nächsten Ober- und Unter-Mühl-Nachbarn, und derer geschwornen Müller geleget, oder zum wenigsten adjustiret werden.

Fache, werden von einigen die leeren Plätze genennet, welche an einer höltzernen Wand durch die Verbindung der Seulen, Bänder und Riegel entstehen, siehe **Felder**; ingleichen führen diesen Nahmen diejenigen Abtheilungen, welche man in denen Wäsch-Köthen, Schräncken, Repositoriis und dergleichen von Bretern zu verfertigen pfleget.

Fach-Reussen, siehe **Fisch-Reussen**.

Fackel-Jagd oder Abend-Jagd, siehe **Nacht-Jagd**.

Fächser- oder Fähser-Holtz, ist ein Winzer-Terminus, und wird dasjenige Knot-Holtz also genennet, welches im geringen Boden zwey Jahr, in gutem Boden oder Schutt-Erde aber nur ein Jahr gelegen, und im folgenden Jahr fein gemächlich ausgehoben worden.

Fährde, siehe **Fährte**.

Fähre, ist ein flaches, niedriges und breites Fahr-Zeug, mit welchem man vor ein gewisses Fahr-Geld Menschen, Pferde und Wagen mit Hülffe eines Fähr-Mannes und seiner Knechte, oder wenn der Fluß nicht breit, an einem über denselben gespannten Fähr-Seil über einen Strom oder Fluß setzet. Wenn bey einem Land-Gute die Gerechtigkeit eine Fähre zu halten ist, so hat dasselbige daran, nachdem die Passage starck, eine gute Revenüe, welche nach Gelegenheit durch Pacht oder einen ansehnlichen Erben-Zins gar vortheilhafftig genutzet werden kan.

Fähriger Wald, wird ein junges Gehauich oder junger Hau genennet, welcher zwar abgehauen worden, aber allbereit dergestalt wiederum erwachsen ist, daß das Wild und Vieh an denen jungen Bäumlein die obersten Sprossen nicht mehr erreichen oder abfressen kan.

Fähr=Mutter, ist eine ungeschnittene Sau oder Mutter=Schwein, welche zur Zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten Haushaltungen pfleget man sie jung aufzuerziehen, und immerzu an stat der alten und abgehenden Sau=Mütter nachzuschaffen. Man hält aber gemeiniglich diejenigen unter den Fähr=Müttern vor die besten, so ein breites Hintergestelle, einen abhängenden Bauch, viel Zitzen, einen hohen Rüssel und lange Seiten haben. Diese soll man nicht ehe belegen, als wenn sie achtzehen bis zwantzig Monate alt sind: Denn ob man gleich solchergestalt eine Tracht missen muß, die man hätte haben können, wo sie eher wären zugelassen worden, so wird doch dieser Verlust dadurch reichlich wieder ersetzt, wenn so schöne, grosse und starcke Ferckeln fallen, auf die man sich sonsten, wo im zwantzigsten Monat die andere Tracht fiele, keine grosse Rechnung machen dörffte. An etlichen Orten nimmt man bey der Zulassung der Schweine keine gewisse Zeit in Acht, sondern man läßt die Schweine, ohne einiges Bedencken, unter einander gehen und weiden, daß sie sich belauffen können, wenn sie wollen; allein, weil hernach die Wurff=Zeit so ungewiß ist, daß man öffters, wenn es am ungelegensten, und gantz ausser der Zeit ist, sich mit ihnen schleppen und placken muß, so lassen sie einige entweder das erste mahl im Mittel des Mertz=Monats, zum andern mahl aber um das Ende des Octobers belegen, damit sie zum Theil um die Schnitt=oder Erndte=Zeit, theils aber um Lichtmeß ferckeln, welches die besten und bequemsten Zeiten zu Auferziehung der Ferkeln sind, oder man lässet vom December an, bis zu der Frühlings=Tag=und Nacht=Gleiche, den Hacksch oder Eber zu den Fähr=Müttern, da denn die Jungen iederzeit in die beste Frühlings=und Sommers=Zeit fallen, auch alsdenn von den Müttern mit der Milch am leichtesten ernähret, und auch sonsten besser über sich gebracht werden können. Eine Fähr=Mutter trägt, nach ihrer Zulassung, vier gantzer Monate, ehe sie ferckelt, und bringet bisweilen zehen, zwölff, auch wohl funffzehen Junge, die man ihr aber niemahls mit einander, sondern, wenn ohngefehr drey Wochen vorben, nur bis auf sieben oder achte lassen, und den Rest in die Küche gebrauchen oder verkauffen soll. Gegen das Ende der Trage=Zeit muß man ihr mehr und ein wenig besser Futter geben, als sonst, weil sie ietzt nicht alleine sich selbst, sondern noch die vielen Jungen im Leibe zu ernehren hat. Zwischen der Trage=Zeit soll sie auch nicht hefftig gejaget, noch geschlagen werden, damit sie nicht verwerffe; und sind auch keinem Thier die Lenden leichter einzuschlagen, als den Schweinen. Wenn man vermercket, daß die Fähr=Mutter ferckeln will, so muß der Stall mit einer reinen Streu versehen, allenthalben wohl vermacht, und die Sau warm gehalten werden, sonderlich wenn ihre Fergkel=Zeit im Februario, und zu Anfang des Mertzens einfället. Insonderheit muß man, so bald die Fähr=Mutter Junge bekommen, derselben ein dick laulichtes Geträncke bringen: Denn etliche fressen für Geitz und Hunger ihre Jungen, wenn man nicht bey Zeiten zu ihnen kommt, und sie auf ietztgedachte Weise versorget. Man muß auch nachgehends so lange die Jungen saugen, die Mutter wohl füttern, und ihr besser zu fressen geben, nemlich die Spreuer und das Gespühle wohl mit Schrote mengen, damit sie die Ferckel gut säugen, und diese auch wohl wachsen und zunehmen können. Wenn eine Fähr=Mutter über sechs Jahr alt wird, so bringet sie gemeiniglich matte und schläffrige Junge, dahero man sie sodenn mit grösserm Nutzen schneiden lassen, und auf die Mast stellen kan.

Fährte, Fährde, Fahrt, Ferde, oder Gefährd, wird das Gemercke oder die Spur genennet, welche ein Bär, Hisch, Schwein, oder anderes Stücke von dem grössern Wildpret mit seinem Tritte auf dem Erdboden macht, und woraus deren Geschlecht, Grösse, Stärke und Alter von den Jägern judiciret werden kan. Eine Wieder=Fahrte wird genennet, die von einem Stücke Wild im Zurückgehen gemacht wird. Wie die Fährte bey iedem Wild beschaffen, und was ein iegliches vor Zeichen in seiner Fährte gebe, ist allezeit behörigen Orts mit angeführet.

Fällen, sagt man, wenn einer einen Baum umhauet, oder ein Thier todt machet.

Fänge, werden bey der Jägerey an einigen wilden Thieren, wie auch bey denen Jagd-Hunden die grossen Zähne genennet, welche ihnen vor denen andern um vieles hervor ragen.

Färber=Läppgen, siehe Bezette.

Färber=Röthe, Grapp oder Krapp, ist ein Gewächse, dessen Wurtzel denen Färbern zum Rothfärben sehr dienlich ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, wilde und zahme. Die wilde, welche man auch die kleine Färber=Röthe nennet, ist nicht rar, und findet man solche vieler Orten, aber nicht besonderes häufig, sondern nur eintzeln; die zahme aber wird nicht nur in Italien, Franckreich, Seeland und Flandern, absonderlich um Ryssel herum, sondern auch heut zu Tage an vielen Orten Teutschlandes, um Breßlau, Magdeburg rc. gebauet. Sie ist mit allerhand Arten Erdreichs, wenn es nur nicht allzu lettigt noch allzu sandigt ist, vergnügt, besonders mit einem mittelmäßig feuchten Boden, wenn nur derselbe gut darzu geackert, und vor dem Winter nach Nothdurfft gedünget wird, indem diese Färber=Röthe den Acker nicht so, wie die Waide aussauget und mager machet, sondern vielmehr durch ihr Kraut bessert und dünget. Sie wird zur Frühlings=Zeit im Mertzen, oder zu Anfang des Aprils im abnehmenden Monden, nachdem vorhero der Acker, auf welchen sie soll gesäet werden, von allem Unkraut wohl gesäubert worden, damit selbiges nicht die Kräffte der Erden an sich ziehen, noch seine Wurtzeln mit der Röthe vermischen möge, und zwar auf eben sol-

che Weise, wie der Hanff ziemlich dicke gesäet, das Feld nachgehends wohl eingeeget, vor dem Vieh mit Zäunen oder Geländern wohl verwahret, und zu verschiedenen mahlen, so offt es nemlich die Noth erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf lässet man die Wurtzeln achtzehen Monat lang (denn eher gelangen sie nicht zur gehörigen Grösse und Stärcke) in der Erde stehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dickesten oder grössesten sind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörret, auf einer Stampf-Mühle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erstgedachter massen im September das Einsammlen der stärckesten Wurtzeln geschehen, so bedecket man die übergebliebenen Wurtzeln, nachdem vorhero die Blätter oder das Kraut von denenselben abgeschnitten worden, wohl mit der Erden, und läst solche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die grössesten davon ausreisset, und also folgends alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehen Jahre lang währen kan, daß solche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurtzeln, welche man darinnen um grösser zu werden gelassen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden stecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäserlein, oder aus dem, was von andern ausgerissenen Wurtzeln übrig geblieben, hervor wachsen. Nach diesem nun ist es nöthig, daß man einen frischen Acker zur Röthe anlege, wenn anderst nicht bereits einer darzu fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worzu er gar dienlich ist, weil, wie oben bereits erwehnet, die Röthe den Boden, worinnen sie gezielet worden, um ein grosses fruchtbar macht. Die Röthe selbsten vermehret sich so leichtlich, daß auch, wo ihr Gipffel nur in die Erde gebogen wird, er daselbst Wurtzeln sencket, und, wo der Acker schon sehr erschöpffet, zur Wiederersetzung dienen kan. Es kan auch, vermittelst des Versetzens, ein neuer Röthe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurtzeln von dem vorigen Bau zusammen suchet, und selbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (dessen Erde zuvor wohl umgearbeitet worden) versetzet, welches denn dem Röthe-Bau um so viel zuträglicher ist, wenn zumahl die eingepflanzte Wurtzeln bereits etwas groß seyn, und also viel leichter in der neuen Erde zum Wachsthum gelangen können. Die Stengel, so diese Färber-Röthe treibet, sind rund, lang, viereckicht, und gleichen fast den Stengeln des Klebkrautes, nur daß jene weit grösser und steiffer sind. Um solche wachsen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Absätzen. Die Blüthe bestehet aus grüngelben fünffblätterigen Blümlein. Eine iede Blüthe, wenn solche vorbey, bringet zwey Beere, welche erstlich roth, und wenn sie reif, schwartz, voller Safft und zusammen gewachsen sind, in deren iedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein stecket. Die Wurtzeln sind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterscheid sey zwischen der **Krapp** und **Färber-Röthe**, ist unter der Beschreibung des ersten zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerffung mercket man derer zweyerley, die **Keim-Röthe** nemlich und die **Herbst-Röthe**, deren die erste der letztern vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieses Gewächses ein mehrers zu wissen begehret, kan solches in dem Schlesischen Wirtschaffts-Buche lib. 1. p. 127 nachschlagen. Ausser dem Medicinischen Gebrauch dienet sie hauptsächlich zur Färberey.

Fäule, ist eine von denen Kranckheiten, womit die Stämme derer Obst-Bäume zuweilen behafftet sind. Es zeiget sich solche an der Rinde, wenn nemlich dieselbe dadurch beschädiget ist, und kan mit Kälber-Blut und Küh-Mist, da der Baum im abnehmenden Monden damit bestrichen wird, oder auch mit spitzigem Wegerich in Eßig gesotten; item, mit Erden, ausgebrannten Ofen-Leimen, worunter ein wenig Qveckssiber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geschlagen, geheilet werden.

Fahren, sagt man vom Hasen, wenn er auf dem Hintern fortruschet.

Fahren, ist auch eine wirtschafftliche Arbeit, da Menschen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochsen oder Pferde, und einem einspännigen Karn, oder Carriole mit zwey Rädern, oder mit vierräderichten Wagen, Caleschen, Kutschen und Carossen, Menschen oder andere Dinge leicht und schwer belastet, auf ebenen oder bergichten, guten oder schlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren solchergestalt in Ansehung der dabey gebrauchten menschlichen und viehischen Bewegungs-Krafft, derer dazu dienenden Maschinen und Werckzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beschaffenheit des Weges und so fort gar vielerley ist, so gehöret dazu bey einem Wirt eine besondere Vorsicht und Anstalt nach diesem Unterscheid, sonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewisse Arten des Fahrens, gründlich nach allen diesen Stücken nicht allein verstehet, sondern auch Klugheit und Stärcke genug besitzet, nach verschiedenen zufälligen Umständen Geschirr und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Last recht zu treffen und zu packen, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerck und Geschirr kan man einen Wirt und seine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm sey. Diese Geschicklichkeit ist nebst der Geschicklichkeit zu pflügen, zu egen, zu waltzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die gantze Geschicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechts. Wenigstens muß er wissen, die Land-hauswirtlichen Fuhren

ren wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen rechten Kutscher oder Strassen-Fuhrmann abgeben kan.

Fahrende Wut derer Hunde, siehe Wut.

Fahr-Kummt, suche Kummt.

Fahr-Maus, siehe Maus.

Falck, ist einer von denen edelsten Raub-Vögeln, welcher auf besondere Art von den Menschen dergestalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach seines Herrn Willen in freyer Lufft andere Vögel oder Thiere greiffet, bey demselben, seiner vorigen Freyheit vergessend, sich iederzeit wieder einstellet, und das gefangene Wildpret überbringet. Die Falcken sind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, sondern auch an Gestalt, Farben und Federn sehr unterschieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurtz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falcken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, so an der See-Küsten oder am Strande sich aufhalten, und von Tauchern oder andern Wasser-Vögeln sich nehren, etwas grünlichte. Im ersten Jahre werden einer ieden Art Falcken fünff unterschiedliche Nahmen beygeleget: Nemlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gehecket ist, oder nach seinem ersten Ausfluge, welcher im Majo geschiehet, gefangen, oder aber aus dem Neste gehoben worden, da er seinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppisch gewesen. Wenn er im Junio, Julio und Augusto gefangen, und also im Sommer schon begierig und hurtig worden, heisset man ihn Gentil. Vom September bis in December nennet man ihn Passagier, einen Fremden oder Landstreicher, welcher des Herbsts seinen Zug hält, wird er aber jährig, so wird er Antanaire oder Antenido genennet, dieweil er wieder zurücke flieget, und das erste mahl zu nisten vermeinet, ob er gleich noch nicht vermauset hat; nach dem Vermausen aber heisset er endlich Hagard, weil er, wenn er alsdenn erst gefangen wird, eigensinnig, wild und daher übel zu zähmen ist. Die bekanntesten Arten der Falcken sind folgende: Der Sacre- oder Sacker-Falck, (Groß-Falck) welcher aus Irrland und Podolien, auch aus der Tartarey, Cypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, grosse weite eröffnete Nasen-Löcher, runde und helle Augen, einen langen und starken Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel Bogen, lange Schenckel, grosse knorrichte Füsse, schwartze scharffe Klauen, und einen langen Schwantz. Er ist von widerspenstiger tückischer Art, dahero man auch grosse Gedult mit dessen Abrichtung haben muß, weil er aber ein arbeitsamer und starker Vogel ist, so brauchet man ihn, Kraniche, Reiger oder Reiher, wilde Gänse, Rehe und Hasen damit zu baitzen. Wenn man ihrer zween zusammen auf eine Stange stellet, so werden sie bald zahm. Der Lanier oder Schwimmer ist zwar auch tückisch, aber darbey von grosser Geschwindigkeit, und sehr gut zum Hasen-Baitzen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meistens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felsen horstet. In unserm Deutschland wird er deswegen der Schwimmer genannt, weil er im Fliegen sich gleichsam, wie einer, der im Wasser schwimmet, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falck, Gerfaut, ist etwas kleiner, als ein Adler, iedoch grösser, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackersten und stärckesten Vögeln wegen seines schnellen Fluges und dessen Steigens votrefflich zur Reiger-Baitz genommen werden. Er kömmt aus Irrland und Norwegen, und achtet der kleinen Vögel nicht, sondern stösset nur die grossen, als Kraniche, Schwanen, Reiger, Trappen etc. doch giebt es auch einige darunter, die sich auf die Rebhüner gut abrichten lassen. Der Alphanet, welcher aus der Barbarey kommt, wird unter allen Falcken vor den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhüner-Baitz abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steiget sehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu sehen, und ob er schon mehrentheils kleiner ist als der Lanier oder Schwimmer, so findet man iedoch etliche so groß als die Sacker-Falcken, welche sehr gut, und sich zu allerhand Weydwerck gebrauchen lassen. Der Berg-Falck hat eine runde Brust, kurtzen Leib und langen Schwantz, starcke und sehr gelbe mit scharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und ausserhalb den Flügeln ist er Aschen-grau, welche Farbe aber ie länger ie lichter, und nachdem er sich vielmahl gemauset, immerzu gelb-färbigter wird. Er ist gar wilder Art, und fänget nur die grossen, aber keine kleine Vögel. Der Häger-Falck ist nicht groß vom Leibe, und nicht viel grösser als ein Sperber, aber gar starck und muthig, hat einen breiten Kopff, feurige Augen, einen kurtzen Hals, sehr lange Flügel, starcke Knochen und kurtze Beine, welche aussehen, als ob sie schuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydere seyn mag. Dieser Falck, welcher sein Nest auf hohe und fast unersteigliche Felsen macht, ist leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub sind mehrentheils grosse Vögel, als Reiger, Kraniche, wilde Gänse und dergleichen. Der Kohl-Falck ist vom Leibe etwas kürtzer als der Berg-Falck, hat einen grossen Kopff, lange Schwingen, und dergleichen Schenckel, kurtze Füsse und kurtzen Schwantz, aussen an demselben so wohl, als an den Flügeln ist er gantz schwartz-braun, an der Brust aber schwartz gesprenget, und hat unter den Augen schwartze mit dunckel-brauner Farbe schattirte Maassen oder Flecken. Der weisse Falck ist gegen dem vorigen mit vieler weissen Farbe gesprenget und vermenget, hat auch gröbere Füsse und Knochen als derselbe,

selbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rothe Falck wird also genennet, weil er in Ausstreckung seiner Flügel eine dunckele Röthe zeiget, und was sonst an andern Falcken weiß-fleckigt, das ist an diesem roth mit schwartz gesprenget. Dieser Falck ist etwas kleiner als die vorigen, doch starck an Klauen, Schnabel und Füssen, auch schnell im Flug, welches er iedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falck ist zwar ein kleiner, iedoch schöner und hertzhaffter Vogel, der sich aber nimmermehr zum Baitzen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen ist er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mause-Zeit der Lerchen, das ist, zu Ende des Augusti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen auffliegen, denselben etwas in der Lufft flattern läßt, so werden die Lerchen so furchtsam, daß sie gleich zur Erden fallen, und sich fast mit den Händen greiffen lassen, mithin durch den Tiraise oder Haar-Schlingen gar leichte gefangen werden können. Von dem Blaufuß und Sperber, so gleichfalls Falcken-Arten sind, ist unter ihrer specialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falcken entstehen manchmal Bastarte, wenn sie sich in der Brunfft-Zeit vermischen, welche iedoch offtmahls zum Baitzen gar wohl zu gebrauchen sind. Die Falcken fängt man auf unterschiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiffen, Leim-Ruthen rc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falcken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über einen Tag alt sey, dieselben aber damit nicht überladen, und sie also neun Monat alt werden lassen, ehe man sie auf die Hand sitzen lässet. Wenn man sie zum Auffsitzen gewöhnen will, muß man sie erst auf Stangen und Aesten von Bäumen auffsitzen lernen; hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahm und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgends zum Luder und auf Weydwerck gewöhnet, indem man sie ins Feld nimmt, und ihnen daselbst allerley Thiere zeiget, darauf sie sollen abgerichtet werden. Das Baitzen mit diesen Vögeln geschiehet folgender Gestalt: Man reitet, indem der Falcke verkappt auf der Hand sitzet, auf die Reiser, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn nun diese was auftreiben, so macht man dem Falcken das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogen-Schusse zustösset; so bald er etwas gefangen, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alsobald etwas vom Geäse giebet. Wenn der Falcken Mause-Zeit ist, das ist, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachsen, welche gemeiniglich zu Ende des Mertzens ihren Anfang nimmet, so muß man ihnen kurtz vorhero in Baum-Oel genetztes Schaaf-Fleisch, das in frischem Wasser ein wenig abgeschlagen worden, vorgeben. So offt man ihnen aber frisches Geäse vorleget, so offt muß man ihnen auch das alte Geäse wegnehmen. Sie müssen auch vor Endigung ihrer Mause-Zeit, ehe man sie aus dem Zimmer, worinnen sie solche Zeit über eingespertet gewesen sind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereiniget werden. Ein vermauster Falck wird genennet, welcher seine Federn nur erst einmahl verändert hat; ein madrirter Falck aber, welcher solche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falcken wird also Weydmännisch gesprochen: Der Falck zeucht in die Höhe: der Falck senckt sich wiederum: der Falck sieht auf den Raub: reißt den Raub mit den hintern Klauen: der Falck greifft an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Nester heißen Gestände. Wenn sie gefangen, werden sie mit Reuschhauben gehaubt; wenn man sie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden sie erst recht gehaubt. Sie stehen auf der Hand oder Stange, und sitzen nicht. Sie werden berichtet, und nicht zahm gemacht; man locket und ätzet sie auf das Luder: das Luder giebt man aus; sie werfen alle Morgen ihr Gewölle, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem des vorigen Tages von ihnen genossenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausserdem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen tüchtig sind. Wenn sie fliegen, nennet man es steigen. Sie schlagen die Reiger oder wilde Enten von oben herab, und steigen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füsse aber Hände. Wenn sie sich verirren fallen sie in ein ander Land; an stat daß man spricht: Man habe den Falken los gelassen, muß man sagen: Man habe ihn geworffen. Der Falcke blockt, oder hat geblockt: heißt, wenn er sich, nachdem er ein Rebhun aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet. Ludern heißt den Falcken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handschuhes zu sich locken.

Falckenier, ist derjenige, welcher die Falcken und andere zum Baitzen taugliche Raub- und Stoß-Vögel aufzuziehen, abzurichten, und bey der Baitze zu werffen gelernet hat, und davon Profeßion macht. Es muß derselbe ein verständiger, gedultiger und hurtiger Mann seyn, welcher eine angebohrne Liebe und Freuntlichkeit zu denen Falcken haben, ihre Natur und Eigenschafft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verstehen, dieselbe mit gutem Bedacht und Behutsamkeit zu regieren wissen, sie mit einer hurtigen Faust zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel anfahren, auf ihn zucken oder schlagen, sondern desselben Mißhandlung mit guter Bescheidenheit und Sanfftmuth fein sittsam verbessern, und mit gutem Glimpff denselben wieder zurechte bringen soll; einen ieden Vogel, welchen er späte oder zeitlich abfliegen lassen müsse, wohl unterscheiden, sowohl auf derselben ordentliche Fütterung, als auf ihre benöthigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß sorgen, auch

auch damit die Falcken oder Vögel gesund bleiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groben alt stinckenden, sondern von weichen, zarten und reinen Fleische fein klar hacken solle. Des Falckeniers Kleid und Pferd sollen beyde grau, und dieses letztere nicht scheu oder schnarchend seyn; und weil mit einem einzigen Falcken, welcher leicht verfliegen, oder verlohren und verunglücket werden kan, nicht viel auszurichten, soll er wenigstens zwey bis drey abgetragene Falcken, ingleichen zween vorstehende Hühner-Hunde, vier Stöber mittelmäßiger Art, einen Wasser-Hund zu Enten und Gänsen, wie auch zum allerwenigsten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor seine Person vonnöthen eine von feiner Leinewand sauber gemachte Weide-Tasche, worinnen er allezeit einiges Fleisch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben haben muß. An der Seite soll sein Feder-Spiel oder Vorlas, den Falcken damit wieder an sich zu locken, hängen. Seine Hände sollen mit ein paar grossen und weiten, von gutem starcken Hirsch-Leder wohl gemachten Handschuhen verwahret seyn, damit der Falck desto fester und gewisser auf der Faust sitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falcken oder Vogel aber, und zwar vor einen ieden absonderlich, nach des Vogels Kopffs Grösse muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geraumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Platte mit einem von schönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befestigten Feder-Büschlein versehen seyn, hinten gegen den Hals aber zertheilet seyn soll, daß sie von zwey gelinden Zug-Riemlein, der Nothdurfft nach, zu- oder aufgezogen, oder aufgesetzet und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falckenier ein solches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey sich tragen soll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterscheiden ist. Hiernächst muß auch der Falcke das benöthigte Geschühe an seinen Füssen haben; solches bestehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß gearbeiteten schmeidigen und gelinden Riemen, welche sauber ausgefranzt, an die Falcken-Füsse fest angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befestiget und mit einem Spannenlangen, schmalen weissen Wurff-Riemen durchzogen werden müssen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke steigen soll, wird er abgehaubet, und dieser lange Wurff-Riemen vom Geschühe abgezogen, ihn ledig zu lassen. Endlich soll der Falckenier nicht des Winters beym Schnee, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh im Thau oder Nebel, des Sommers nicht in grosser Hitze, noch des Herbsts bey trübem feuchten Wetter oder Frost den Vogel baitzen, auch denselben nicht alle Tage dazu gebrauchen, sondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klaren Wetter mit denselben ausreiten, den Falcken aber alsdenn dergestalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an seine Augen oder Gesicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein frey trage, auch den Vogel wider den Wind auf der lincken Faust sitzen habe, damit derselbe mit seinen Schwinge-Federn nicht an des Falckeniers Kleid stossen möge.

Fall, wird diejenige allerkürtzeste Entfernungs-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obern Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem anderen. Wer dennach die Grösse des Falles zu wissen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geschickt seyn, diese Wissenschafft aber solche zu suchen heisset man das Nivelliren oder Wasserwägen, davon siehe Mathemat. Lexicon. Wenn also über eine sonst ebene Fläche, z. E. eine Wiese von einem Ende derselben bis zu dem anderen eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß sie die Wiesen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre schieffe Lage, um einen Schuh von der gedachten waagrechten Linie tieffer liege, so saget man von selbiger, sie hat bis an den abgemessenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je grösser nun der Fall, desto schneller ist auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Cörpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umstände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von selbst schneller herab lauffen wird, wenn sie einmahl nur aus der Hand gelassen worden, als eine andere von eben dergleichen Grösse und Gewichte auch mit der grössesten Gewalt einen kleineren Berg hinauf getrieben werden soll. Gemeiniglich giebt man dem Wasser auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Wasserleitungen aber, wo dergleichen am meisten und genauesten in acht zu nehmen, setzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maschine genennet, womit man schädliche Thiere wegfangen kan, als Mard-Falle, Maulwurffs-Falle, Mäuse-Falle, Ratten-Falle rc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirsch oder anderes Stücke Wild, von einem Schuß, Stich, Kranckheit oder Hunger stirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die schwere Kranckheit der Pferde, wird also erkennet: Erstlich schwitzen die damit behafteten Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun solches von ihnen gesehen wird, soll man vor allen diesen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingiessen. Nimm Linden-Blüth-Wasser, Eichen-Laub Wasser, eines ieden ein halb Nössel, Venedischen Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth; dieses alles in ein halb Nössel Bier gethan und dem Pferde warm eingegossen,

gegossen, hierauf demselben noch die Lungen-Hertz- und Spor-Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals-Ader schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen-Löchern lassen, auch folgenden Tranck vor und nach der Aderlässe eingiessen: Nehmet vier Loth Meer-Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit drittehalb Pfund Honig, davon nehmet iedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Qvartier Wasser, und ein Loth Oel darzu, und giessets ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlöcher.

Fallen in ein ander Land, saget man von denen Falcken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil-Weges weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Hütgen oder Mütze, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestopffter, am Kopffe aber fest anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgesetzet wird, damit selbige, wenn sie fallen, nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Oeffnung ist er über das Creutz mit breiten Streiffen versehen, daß er desto fester auf dem Kopffe sitze, und nicht hinunter in das Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe Garn-Sack.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß, wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, **Paltz**, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen und anderm hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man beym rothen und schwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen faltzen oder in der Faltz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klinget, als ob ein Grase-Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währenden solchem Faltz-Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreitzten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Aesten der Bäume hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltz-Zeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geschlechte durch Bluts-Freundschafft oder Schwägerschafft gehören, oder nur in einer Wirtschafft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder, so bey ihm sind, oder auch die Bedienten und das Gesinde. In diesem Verstande ist nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß also das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtige Stücke aller derer, die wircklich vor sich oder im Nahmen anderer Wirtschafft treiben wollen. Wie viele und wo werden sie nun dazu angeführet? wo sind Anstalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben studiren wollen?

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirschfänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die höltzerne Maschine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbsten darinnen fangen müssen. Also hat man **Aal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fisch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge** etc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hatz einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf anderthalb oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füsse aber von dem Jäger also gesetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz fest, starck und unverrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopff und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder-Läufften und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geschehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, ist ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, dessen Blätter dem Terpentin-Laub sehr gleich kommen, hat ein gelbes Holtz, so die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, sind diejenigen Handwercker und Künstler, welche leinen, wollen, Cameelhaarnenes und seidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und entweder Schwartz- oder Schönfärber. Endlich aber sind zu unsern Zeiten auch die Seiden-Färber insbesondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 ersten Stücke.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleisch, welches gemeiniglich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser

gewisser Speisen gebrauchet wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gehäck.

Farcin, ist ein Gifft oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geschwüre ausbricht.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe Brummer.

Farren-Kraut, ist ein Gewächse, so in Wäldern an schattichten Oertern anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine süsige braune Wurtzel und ist bittern Geschmackes. Von dieser Wurtzel, mit der man sonst, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibet Hieronymus Bock in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide, auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weissen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurzel kleine schwartze Aederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verstopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilft vor Miltz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestaltesten Vögeln, so seiner Leibes Grösse und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-färbigen Schnabel, einen schönen Aschen-farbenen Kopff und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit schwartzen Pünctlein versetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust berühret, eine aus schwartz, gelb und grün vermischte Farbe, durch welche ein schwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rost-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz fast zwey Fuß lang, in sechzehn braun schwartzen, grauen, und an denen Seiten Rost-farbigen steiffen Federn bestehend, davon die mittleren nach Art der Elster-Schwäntze die längsten sind. Die Füsse sind glatt und graulicht. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Brust aber mit graulichten, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwantz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasanen, welche wegen ihrer Rarität sehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon sind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor dem andern mehr oder weniger. Die Fasanen verschlucken alle ihre Gedse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Grase, um sich darinne zu verbergen, gerne auf wo sie die Weitzen-Felder, Anger, Kohl-Gärten und Weinbergen, item Wachholder-Sträucher und Brombeere, ingleichen Ameis-Hauffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufstehen, sie werden denn mit Gewalt jähling aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Iltisse und Wiesel, thun ihnen grossen Schaden: so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eyern sehr nach, und sauffen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf den Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer im Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey gantz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen sind. Man fänget sie am beqvemsten mit Schlingen und aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denselben starck schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheuer Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedecket sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlet stehet, und zeiget sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihme hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gebet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber entsetzt, und selbst ins Garn zurücke läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwählet darzu lieber junge, als alte Fasanen. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer, deren sie zehen, funffzehen, bis zwanzig in einem Jahr legen, ohngefehr in dreyßig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eyer besser ausbrüten solle, als die Fasanen selbst; am besten aber geschiehet solches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hüner. Der kleinen Fasan-Hünlein erste Fütterung bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eyern und Petersilien, oder andern zarten Mayen-Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Petersilien, und dis thut man die ersten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Nesseln, iedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen; Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halberwach-

erwachsenen Fasanen bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingeqvirlten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste. Davon nehmen sie zusehends zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey), so werden sie über die massen feist und starck davon, und geben ein schönes, weisses, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Rebhünern gebraucht wird, deshalben man sich daselbst Raths erholen kann. Wenn die Brut-Hennen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnabel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz gestossen sey, bereiben, und den Pips wie sonsten denen andern Hünern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur bequem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasanen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben. Der Ort darzu aber muß mit Brunnen-Qvellen, Bächen und Geröhricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-tragenden Stauden, davon die Fasanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel vor dem Ansprengen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser-Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasanen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursachet werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasanen besetzen will, so muß man ohngefehr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenselben an den lincken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan acht seyn möchten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasanen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameis-Hauffen, mit samt ihren Eyern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasanen eine nützliche Speise geben. Damit man aber die Fasanen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thürlein haben, hingesetzet, durch welche die Fasanen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man ihnen Tranck und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorhero allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf wenn die Fasanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Breter geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thürlein einen starcken Sack oder Hamen von Rebhüner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret auf; So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Lufft sehen, lauffen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, sonderlich diejenigen, so böse werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner so viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nöthig erachtet, welche sich desto häuffiger wieder mehren werden, nachdem die alten, bösen Streit-süchtigen Hähne auf die Seite geschaffet und ausgemertzet worden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasanen haben.

Fasan-Hund, ist ein nur alleine auf die Fasanen abgerichteter Hund, dessen gröste Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe seiner Gewohnheit nach, auf einen Baum aufschwinget, und an einem dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte: wo solches geschiehet, schmiegt sich der Fasan auf den Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Weydemann sicher hinzu treten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn ie stärcker der Hund bellet, ie weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein denen Fasanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasanen-Gärten gemacht, und dadurch verursachet wird, daß die Fasanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Fasanen gehen dergleichen Rauch treflich nach, und dahero kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten, wohin man sie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten, besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasanen gerne hin hätte, sodenn muß man sich mit ausgezogenen und zusamen gebundenen Hanff-Büschen, darin noch viele Körner sind, versehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, hingehet: sobald

sobald solches geschiehet, zündet man die Hanf-Büschelein an damit ein grosser Rauch, und der Geruch den Fasanen von dem Winde zugewehet werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin schüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widerton, eben so viel Tausendgüldenkraut, etliche Stücklein faul Linden-Holtz, ein halbes Maaß gedörrtes Maltz, und vier Pferdeäpffel; das Hanff-Stroh wird auf blosser Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey gar etwas wenigs starckem Winde auf drey Viertel-Meilwegs weit.

Faselen Faseolen Phaseolen, s. **Böhnen**.

Faß, ist eigentlich ein hölzernes, in der Mitte etwas bauchiges Gefässe, so vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen abgebunden, und mit zween gleich grossen Boden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüßigen Dinges, als Bier, Wein, Essig, Meet etc. gebrauchet wird, und daher seinen Namen **Back-Faß**, **Bier-Faß**, **Wein-Faß** etc. bekommt. Dergleichen Fässer von der letzten Art werden am besten von eichenem Holtz gemacht; die Bier-Fässer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kommen soll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, so man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Breyhahn oder Weissen- und zum Weitzen-Biere bestimmte Fässer pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschencktem Biere nicht bald aufschläget, dieselben inwendig mit Besem, Lappen und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort fein wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornehmlich iederzeit, vor dem Fassen, gesäubert, die gepichten aufgeführet, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespület, und mit heissem Wasser ausgebrühet, auch beyderseits wieder fest und richtig gebunden werden. Eben so reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fässer gehalten seyn, weil ein grösserer Schade, durch daran zu schulden gekommene Nachläßigkeit geschehen kan: um deswillen soll man dieselbe, ehe man noch Most oder Wein darauf füllet, mit heissem Wasser und Asche wohl ausbrühen, und alsdenn erst mit frischem Wasser vollends ausscheuren und ausspülen. Wenn dieses nicht geschieht, wird der Most nach den stinckenden Fässern gleich stinckend, und zwar so, daß der Gestanck nimmermehr wieder zu vertreiben. Einige verwahren die also rein ausgewaschenen Wein-Fässer mit Saltz-Wasser vor bösem Geruch, und räuchern sie mit gutem Weyrauch, damit der Wein desto länger in seiner Krafft dauren möge. Wenn man wissen will, ob ein Faß genugsam gesäubert und gereiniget, so darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten. ist nun das Faß nicht reine genug, wird das Licht alsobald auslöschen, auch der Einschlag nicht leichte brennen, wenn das Faß noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man die wahre Beschaffenheit bald innen werden. Wenn die Fässer vom Schimmel beschlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachläßigen Leuten gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters wohl abwischen, fleissig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verspüret wird, solchem durch den Böttcher alsobald gebührend abhelffen lassen. Damit man aber der Furcht wegen des Abspringens derer Reiffen überhoben seyn möge, hat man in grossen Haushaltungen, wo man viel Wein besitzet, grosse Fässer, insgemein Stück-Fässer genannt, welche mit eisernen Reiffen, die nicht so leichtlich abspringen, verwahret sind, auch deswegen gerne geführet werden, weil der Wein darinnen nicht so starck zehret, als in den andern kleinen Fässern zu geschehen pflegt.

Faß, wird auch an einigen Orten vor ein gewisses Maaß flüßiger Sachen, als Wein und Bier etc. genommen, und hält in Sachsen das Bier-Faß zwey Viertel oder vier Tonnen, oder sechs Dreylinge, oder sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Meß-Kannen. Die Grösse eines Wein-Fasses aber wird nach der Anzahl derer Eimer, so darein gehen, ausgesprochen.

Fassen, siehe **Bierfassen**.

Faß-Reiffen, siehe **Reiffen**.

Fasten-Schlier, siehe **Brach-Vogel**.

Faul-Baum, **Wiede-Baum**, ist ein Baum mittelmäßiger Höhe, welcher am füglichsten unter das Schlag- oder Busch-Holtz gerechnet wird. Die Rinde ist von aussen schwartzbraun, mit kleinen weissen Flecken besprenget, inwendig aber gelb, und so man sie käuet, färbet sie grüngelb; dahero braucht man sie auch die Vogel-Netze damit zu färben, und denenselben eine grünliche Farbe zu geben, daß die Vögel sich nicht dafür scheuen. Sein Laub bestehet in langen zugespitzten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche fast dem Laub des sauren Kirsch-Baums gleich kommen, und für ein gutes Futter vor das Rind-Vieh gehalten werden, weil sie denen Kühen die Milch mehren sollen. Das Holtz tauget zu nichts besser als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchsen-Pulver

giebt, und wenn es noch jung, sehr wohl zu Wieden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißbleiche Blüthe, in langen Trauben; wenn solche vorbey, folget die Frucht, welches Beere sind, so groß als Erbsen, mit einer Hohl-Kehle unterschieden, gleich als wenn zwey Beere zusammen gewachsen wären. In einer ieden stecken zween Kerne, welch denen Wolffs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas grösser denn die Linsen sind, auch einen Kern inwendig haben, und im Herbst, im October, reiff werden. Sie sind erstlich grün, endlich schwartz, und haben einen widrigen und gantz unannehmlichen Geschmack.

Faul-Bette, ist ein kleines und schmales, wie auch niedriges Bett-Gestelle auf eine Person, so von Nuß-Baum oder gemahlt, und mit Bildbauer-Arbeit ausgezieret, oder mit Sammet, Plüsch, Damast, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beschlagen, und mit darzu gehörigen Matratzen und Haupt-Küssen beleget, so ebenfalls mit seidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Putz-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Faules Fleisch, oder **wildes Fleisch**, pfleget manchmahl in denen durch Zerstossung, Zerquetschung oder in andere Wege verursachten Schäden, aus dem gefaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zertrieben und ausgeführet worden, zu wachsen. Solches wegzuätzen nimmet man gebrannten Alaun, stösset denselben zu Pulver, streuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Nesseln darein, die fressen das wilde Fleisch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünff Loth Rosen-Eßig nimmt, und darunter kleingestossenen Grünspan, Alaun und Vitriol, und zwar von jedem der beyden erstern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleisch ist, mit schmieret, so fället es heraus. Oder man darf auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuß-Laub, oder Nessel-Saamen gesotten ist, auswaschen, oder gepülverten Grünspan darein streuen, so wird die Wunde frisch und sauber werden, das wilde Fleisch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heisset man eine gewisse Art kleiner geflochtener Holländischer Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, damit man die Schuhe daran abstreichen und saubern möge.

Fäulung, ist eine von der Natur oder durch Hülfe der Menschen in der warmen Lufft und Feuchtigkeit erfolgte Auflösung eines Cörpers auf einen grossen Grad. Diese Wirckung ist in der Wirtschaft zu vielen Dingen, z. E. zum Düngen nütze, in andern Fällen aber auch schädlich.

Favoretten, sind gantz dünne von Haaren zusammen gerollte Schnecklein, die entweder von falschen Haaren über einem Kohl-Feuer geschlungen und aufgewickelt werden, daß sie eine geraume Zeit vor sich also gekrümmet bleiben, oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweis gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauenzimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder **Hornung**, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwanzigste ist, mehr als sonsten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats in das Zeichen der Fische. In deutscher Sprache heisset er deswegen Hornung, weil die Hirschen darinnen meistentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, so ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender.

Fecher, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Lufft im heissen Wetter zuzuwehen, oder sonst Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich bestehet solcher aus verschiedenen schwachen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einen Stifft bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlaß und dergleichen gestecket, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonst spitzig machet, und in die gebrochene Falten einschiebet, von gantz schwachem feinen Elffenbein ziemlich breit gelassen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter, als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzubreiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengesetzten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fecher, werden zum Unscheid der folgenden Sonnen-Fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne hölzerne Späne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachem Drat befestiget werden, daß sie einem ausgespanneten Sonnen-Fecher ähnlich sehen, wiewohl sie etwas grösser; oder es werden die starcken Schwung-Federn aus den Gänse-Flügeln auf die Weise neben einander gesetzt, die Spulen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leistgen befestiget, daß man damit die Kohlen auf

dem

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heissen Feuer=Fecher.

Fechser, siehe Fächser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen und Gänse=Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, wiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie offt des Jahrs, und auf was für Art das Rauffen oder die Berupfung derer Gänse und Schwanen geschehen müsse, soll an gehörigem Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. Staub= oder Pflaum=Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtesten und wärmesten Federn sind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen sind etwas stärcker, auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die, so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch starck sind, pfleget man abzuzupffen und abzuschliessen, daher sie Schleiß=Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub= oder Pflaum=Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Haupt=Küssen und leichtesten Deck=Betten, insgemein aber vermenget man sie in den etwas schweren Deck=Betten mit den andern subtilesten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel=Federn bedienet man sich zu denen Polstern und obersten Unter=Betten; mit denen gröbern hingegen und denen sogenannten Schleiß= oder Schwantz=Federn füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Stroh=Sack zu liegen kommende Unter=Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten=Bette, zu unterst geleget, und täglich fleißig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne geleget, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen und fleißig umgewendet, wovon er schön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder=Staub, oder sogenannte Eider=Dun, bey einem heissen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen=Schein, mit Spiß=Ruthen tapffer geschlagen, damit die offt häuffig darinnen steckenden Hülslein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingefieder von Taffent oder Caton gefasset, und nur zu Krancken=Reise= und Sommer=Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zusammen gegangen, oder jemand darauf verstorben, ist es am rathsamsten, das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft, oben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn iedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingefieder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst eines Gänse=Flügels oder Flederwisches, daß die subtileste und leichteste Federn davon stäuben, und auf einen gewissen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder sich auf den Boden gesencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädert, und von dem beygemischten Staub und Unrath gereiniget; was sodenn von Federn sich zusammen gebacken, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuschlagen, da man sie denn wieder einfasset, und den Abgang mit andern Federn ersetzet. Die stärckesten Federn in den Flügeln der Gänse, sind die sogenannten

Feder=Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichsten zu Schreib=Federn sind, gleichwie die Raben=Kiele zum Zeichnen. Die besten Feder=Kiele sind diese, so im Frühling von denen Gänsen genommen worden, sonderlich aus den rechten Flügeln, denn solche viel durchsichtiger, härter, magerer und vollkommener sind, auch dem Schreiber besser in der Faust liegen, als die aus den lincken Flügeln. Ehe man Federn daraus schneidet, sollen sie vorhero an der Sonne noch besser gedörret, oder durch heisse Asche gezogen, und vermittelst eines Messers gestriemet oder gestreiffet, auch sauber abgeschabet werden; gute Kiele soll man ein Jahr lang liegen lassen, so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib=Federn, damit man auf Pergament schreiben will, müssen stärcker seyn, als diejenigen, womit man auf Papier schreibt, darzu denn die Schwanen=Kiele am allerbesten taugen. Es werden auch diese Feder=Kiele, zum Unterscheid derjenigen Kielen, die von den geschlossenen oder gerissenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe Federn schliessen.

Feder=Kraut, s. Heidnisches Wundkraut.

Feder=Lappen, sind zusammen geknüpffte Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holtz gezogen werden, damit die Hasen oder Füchse, so sich in der Nacht aus dem Holtze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen finden möge. Man pflegt auch groß Wild, als Wölffe, Sauen und Hirsche damit einzustellen und zu verlappen, daß sie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verstöret zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten, bis man den Zeug an Tüchern oder Netzen herbey bringen, und stellen könne. Zu diesen Feder=Lappen braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwanen, Trappen, Auer=

Auerhahnen, Truthünern, Reihern, Störchen, Gänsen, Habichten und Raben; denn sie müssen von mancherley Farben, schwartz, braun und weiß, also recht bunt aussehen, damit sie so viel besser abschrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen; Die erste Art, worzu die grösten Federn genommen, und gedoppelt mit den Kielen gegen einander durch einen Creutz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Tücher lang stellen, werden durch zwey Leute auf grosse Haspeln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen so starck als Wolffs-Garne sind, solche aber sind beschwerlich mit Haspeln, und langsam zu stellen, geben auch wohl sechsmal so viel und grössere Federn darauf, als sonsten nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler ist, gebrauchet nur mäßige, iedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Dreyschlag geknüpffet, deren Leinchen von Stärcke des Hasen-Garns ist, und stellet ein Bund eines Tuches Länge, oder hundert und sechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Haspel ist viel kleiner, und mit einem einfachen Hand-Griff von dürrem Holtze, daß die Spille sich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Kiele, ehe sie zusammen geknüpffet werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde-Mist stecket, auch das Leinchen darinnen weichet, noch besser aber mit dem sogenannten Teuffels-Dreck beschmieret, so bleibet der Geruch sowohl in den Federn als in dem Leinchen, und scheuet das Wild sich entsetzlich davor; es ist aber wegen des Geruchs nicht rathsam, solche zugerichtete Feder-Lappen bey die Netze zu hängen, sondern sie müssen absonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn so geschwinde nicht ausbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an stat der Federn starckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor sich das Wild ebenfalls scheuet. Wenn in der Eil gestellet werden soll, und nicht allezeit Furckeln oder Lapp-Reisser vorhanden sind, oder bey dem Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umschlagen, oder da es noch schlaff hängen bliebe, an nöthige Oerter Lappreisser unterstützen. Man pfleget auch die Feder-Lappen öffters doppelt über einander zu stellen.

Feder-Muff, ist ein von gefärbten oder gantz weissen Federn, in die Rundung zusammen gehefftetet Uiberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an dessen stat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebrauchet, weil er inwendig auch mit Rauchwerck versehen.

Federn schliessen, schleissen oder reissen, ist eine Arbeit, welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abends-Zeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten schon verrichtet, vornehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Berupffung der Gänse, dieselben nicht bereits, nach ihren Gattungen, besonders gethan worden, nun erst sortiret, die Staub- und Pflaum-Federn ausgelesen, die Mittel-Federn aber und das grobe Gut geschleisset (das ist, das Weiche an denenselben von ihren Kielen gerissen) und eine iegliche Sorte absonderlich in Säcke oder Betten gestecket wird. Die Kiele von denen Schleiß- oder gerissenen Federn, werden meistentheils in die Fahrwege (durchaus aber nicht in die Mist-Stätten) geworffen, oder von armen Leuten verlanget, welche sich Kiel-Betten davon machen. Man pflegt auch wohl die geringen oder die schadhafft gewordene, und zum schliessen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiche also an den Stielen zu lassen, und dergestalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterscheid der vorher beschriebenen **geschlossenen Federn**, **gehackte Federn** nennet.

Feder-Sack, heisset bey dem Feder-Schliessen derjenige Sack, worein man die geschlossenen Federn zu stecken pfleget.

Feder-Schütze, siehe Jäger.

Feder-Sieb, ist ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden versehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeschlossenen Federn bey dem Feder-Schliessen, auf den Tisch gesetzet, und von dar Hauffenweise heraus genommen werden; sondern man gebrauchet es auch bey dem Rupffen des Feder-Viehes, daß man die Federn sammle, und einige Tage zugedecket, dieselben darinnen stehen lasse.

Feder-Spiel, oder **Vorlos**, gehöret zur Falcknerey, und bestehet aus zweyen mit Riemen fest zusammen gebundenen grossen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strick hänget, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht ist; mit diesem Vorlos, oder sogenannten Feder-Spiel, wird der geworffene Falcke gelocket, damit er, in Meinung, es sey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falckenier kehre.

Feder-Spiel, ist ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holtz und Feder-Kielen gemachten Instrument, dessen weitläufftig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Instrument, so aus einem Busch von Straussen-Federn bestehet, die an einem förmlich gedrechselten Stiel, so etwa einer Ellen lang, fest eingeleimet, womit bey einer Haushaltung das aufgestellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgestäubet werden.

Feder-Vieh, unter diesem Nahmen wird das zahme Geflügel, so man bey Wirtschafften zu halten und aufzuziehen pflegt, als Gänse, Enten, Indianische oder Trut-Hüner, gemeine Hüner, Capaunen und Tauben, verstanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzugrosser Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen, dasselbe zu rechter Zeit wieder abschaffen, und es also mit langer Fütterung ohne Noth nicht

nicht kostbar machen. Sonst hat es nicht viel Nutzen in der Wirtschafft.

Feder-Wildpret, wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley Sorten eintheilet, davon einiges zur Hohen Jagd, einiges zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezählet wird. Zur Hohen-Jagd gehören die Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Birck-Hähne, Hasel-Hüner und grosse Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Rephüner, Schnepfen, Taucher, See-Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen wilde Tauben Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Observantz ist, pfleget man die Birck-Hüner, auch wohl mancher Orten die Hasel-Hüner unter das grosse Weydwerck, oder die Hohe-Jagd zu rechnen.

Fefe, ist ein schwartzes zottigtes Thier in Africa, welches fast wie ein Mensch aussiehet, iedoch ein grosser Feind desselben ist. Ehe es den Menschen anfällt, pflegt es vorher ein menschliches Gelächter aufzuschlagen.

Fege, siehe Korn-Fege.

Fegen, heisset das Korn oder den Weitzen, welcher durch das Würffen nicht reine genug worden, langsam durch die Korn-Fege oder Rolle lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle, und es also auf das reineste werde. Dahero wird auch dieses Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fegen, wird auch von dem Hirschen gesaget, wenn derselbe die rauhe Haut von dem neu-aufgesetzten Gehörne (welche dahero, wenn sie von diesem herunter, das Gefege genennet wird) abschläget. Solches geschiehet gemeiniglich innerhalb zehen oder zwölff Wochen, nachdem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Mariä Heimsuchung, worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege so viel er dessen beym Schlagen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget; ingleichen, daß, wenn der Hirsch anfänget zu schlagen, solches meistentheils in der Nacht geschiehet, da er denn beym Thau, oder wenn oben der Busch naß vom Regen ist, den aus dem Gehörne kommenden und auf den Kopff oder Hals tropffenden Schweiß so reine wiederum von sich abzustreichen, und sich zu saubern weiß, daß man keinen Tropffen davon an ihme finden kan. Es pfleget auch der Hirsch am liebsten an dem hartzigten Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern, rc. item am bittern Holtze, als Weiden, Saal-Weiden und Aspen-Holtze zu fegen und zu schlagen.

Fehm, siehe Mast.

Feiffel, Feifel, Nifel, ist eine von denen gefährlichsten Kranckheiten der Pferde, und kommet von einem grießlichten weissen drüsigten Unflat, welcher in Gestalt weisser Hanff-Körner, oder Schweins-Finnen am Halse, wo derselbe an den Kopff des Pferdes rühret, zwischen der Haut und dem Fleische stecket. Wenn dieser Unrath (der sich, wo er stecke, leichtlich mit den Fingern fühlen lässet,) zerfliesset, so fällt das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwantzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht schleunig geholffen wird. Diese Kranckheit entspringet, wenn sich ein Pferd im Fressen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwann ein bißgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich gesoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es geträncket wird, und lässet zuletzt, wenn es aufhört zu sauffen, das Wasser wieder aus dem Maul lauffen, so hat es sich nicht verfangen: Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feste zuhält, und lässet nichts wieder heraus lauffen, so hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieser giebt sich auch äusserlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, so damit behafftet ist, die Ohren und das Geschröte kalt sind, und die Zunge gleich trocken ist (denn sind ihme die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, so sind es die Würme), item wann das Pferd ängstlich thut, schwitzet, nicht fressen will, sich niederleget, wältzet und kreistet, ohne daß es wieder aufstehen will, da ist denn das beste und geschwindeste Hülffs-Mittel, man lasse dem Pferd den Feiffel reissen, und dieses geschiehet folgender Gestalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren desselben am Halse herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren sich enden, oder wo sie am Halse hinreichen, da, oder ein paar Qver-Finger darunter, begreiffet man mit der Hand die Beulen, wo dieser finnigte Unflat, nemlich der Feiffel, drinnen stecket, welcher, wenn vorhero die Haut an solchem Ort mit einer Fliete geöffnet worden, heraus gegraben, und wenn von solchem alle Körnlein heraus sind, etwas Saltz mit Menschen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieses auf beyden Seiten des Halses also geschehen, so lässet man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen ist, daß sie leichtlich zu erkennen, und reibet ihme Saltz darein, oder sticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Saltz, stecket ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Nasen, damit es wieder brausend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büschel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer von Roggen-Mehl, Saltz und Wasser durch einander gemenget zu trincken, und lässet es einen Tag wohl ausruhen. Weil aber diese Kranckheit nicht völlig aussen bleibet, sondern wenn gleich der Feiffel einmahl gerissen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, so brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein gantzes Jahr lang vor dem Feiffel sicher macht: Man nimmt nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die dasselbige Jahr gewachsen sind,

sind, den Kern, bricht sie alsdenn zu Stücken, thut sie in einen neuen Scherben, setzt sie auf die Kohlen, daß sie wohl dürre werden, damit man sie klein zu Pulver stossen kan, und giebt dasselbige einem Pferd einer welschen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brots mit Saltz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man will.

Feig=Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig=Bohnen, siehe Bohnen.

Feigen, sind eine zärtliche süsse und angenehme Frucht, welche in Gestalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht=grüner oder Viol=blaulichter oder rothbrauner Farbe wachsen; Es werden derselben aus Spanien, Italien und Franckreich dreyerley Sorten zu uns gebracht, als **Korb=Feigen, Laub=Feigen,** und denn die **Marsilischen,** oder die aus **Marsilien** herkommen. Ausser daß sie ein gar gesundes Essen, wenn selbige mäßig genossen werden, so sind sie, des Morgens nüchtern genommen, gut vor die Lungen= und Wasser=Sucht, das böse Wesen und Pestilentz, zumahl wenn sie in Ysop gesotten; mit Honig vermischt und aufgeleget, erweichen sie das härteste Geschwür. Wer dieser hingegen zu viel geniesset, bekommt böses Geblüt, und sollen alsdenn jungen Leuten die Läuse darnach wachsen. Der Baum, welcher diese Frucht herfür bringet, wird der

Feigen=Baum genennet, von deme hauptsächlich zweyerley Arten bey uns bekannt sind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu stehenden Wänden oder Mauren aufgezogen und vor Winters, ehe die Herbst=Fröste kommen, gleich denen Weinstocken gedecket, oder unter das Erdreich eingeschlagen, nachgehends mit Bretern, Stroh, Roß=Mist oder Hanff=Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling und bis die Nacht=Fröste aufgehöret, nicht wieder eröffnet. Diese, die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen=Töpffe gesetzet, und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs=Häusern verwahret und auffbehalten. Dieser Baum hat eine gantz besondere Art von Holtz, so mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indem es gantz schwammicht ist, und alleine im Frühling sich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten lässet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde ist etwas zart und grau; dieselbe lässet bey ihrer Verwundung eine weisse bittere Milch von sich, welche sehr hitzig. Es wird diesem Safft die Tugend beygeleget, daß er den Aussatz und bösen Grind, wie auch den Biß eines gifftigen Thieres heile. Die Blätter sind groß, fast wie die Wein=Blätter, aber viel dichter, rauher und dunckeler, auch stärcker ausgeschnitten, und stehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe sie Früchte bringen, so stösset dieser ohne vorhergehende Blüthe seine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieselben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufstehen, in Gestalt kleiner Wartzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, sondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht suchen, sintemahl, wenn selbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, sich darinnen zarte, weisse und Purpur=farbene Fäserlein ereignen, welche aus dem Fleisch der Feigen also wachsen, daß sie in dem Mittel derselben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieser Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr sandicht, als leimichtes Erdreich, und bey grosser Hitze öfftere Begiessung; Weil auch die Feigen von allem Miste, wenn er nicht schon zur Erden worden, ehe man die Feigen=Bäume damit dünget, ungeschmack werden, so ist am besten, man brauche Aschen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen sehr gut thun, wo aber ja der Grund, darinn sie stehen, gar zu dürre und sandigt wäre, so kan man selben endlich mit Schaf= oder Tauben=Mist verbessern. Denen Feigen=Bäumen ist das Schröpffen nicht undienlich, weilen sie hernach viel tragbarer werden, als sie zuvor gewesen. Sie sind denen Holtz=Würmern sehr unterworffen, dahero, so bald man mercket, daß sie den Baum durchlöchern, soll man die Löcher mit ungelöschtem Kalck bestreichen. Seine Vermehrung geschiehet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen besetzt, und zwey oder drey Schuh lang seyn müssen. Diese Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, sondern mit einem Nagel oder Messerlein aufgeritzet, und denn in den Ritz oder Spalt, zwey bis drey Haber=Körnlein gestecket werden sollen, setzet man Bogenweise so tieff in eine gemachte Grube, daß sie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan sie auch von Beysetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortreibenden Neben=Schossen, welche man mit Vortheil, ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, absticht, und in eine bequeme Erde einsetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, so darff man dieselbige nur mit Safft von langen Zwiebeln bestreichen; will man aber grosse Früchte haben, so muß man dem Baum die Gipffel=Spitzen brechen, damit der Safft desto weniger verschiessen möge, sondern vielmehr in die Frucht sich ergiessen müsse. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, ist, wenn sie aussen eine schwartzbraune Farbe bekommen haben, das Marck aber inwendig mit gelben Kornern angefüllet und roth worden ist. In unsern Deutschen Gärten findet man auch die

Indianischen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich grosse und kleine hat. Die grosse Art treibet dicke Blätter, einer Hand breit und lang, auch wohl grosser, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund=Blat wird mit der Zeit holtzig: die obersten aber sind allezeit safftiger, wiewohl kleiner als die untersten; alle aber sind mit kleinen spitzigen Stacheln besetzet, welche in der Hand

dessen,

dessen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig Blut-roth und einer geilen Süsse. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattsam, doch nicht übermäßig begossen seyn, sonst faulet das Wurtzel-Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht ersticke), als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Oculir-Messerlein, das Faule an demselben Orte gantz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa viertzehen Tage oder wohl länger in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tief in ein Gefässe gesetzet wird, so mit gutem, von altem kurtzen Mist, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermischten Erdreich angefüllet ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Grösse eines Reichsthalers oder etwas grösser sind, hat eine Schwefel-gelbe Blüthe, welche mit vielen spitzigen Blättlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun-roth, voll rothes Safftes, und mit dünnen Körnlein besetzet. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, vorhero wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Ausser diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in West-Indien wächset. Der Baum ist fast Mannes starck und gantz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächset unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creutze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einem Feigen-Baume gleich, mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher auch seine Früchte Maulbeer-Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen sammlet, wenn sein äusserstes Häutlein ein wenig angelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfällt, stösset daselbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im Wachsen, also auch der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams-Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern sich und seinem Weibe Röcke gemacht haben soll. Der Safft des Baumes ist ein guter Wund-Balsam.

Feig-Wartzen, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast-Darmes, theils am Halse der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich sind. Sie entstehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Wartzen-Kraut, wenn sie offt damit bestrichen werden.

Feig-Wartzen-Kraut, siehe **Braunwurtz**.

Feimen, sind grosse mit besonderm Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grösser, als die ordentliche Heu-Schöber machet, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonsten dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreissen kan. Man setzet aber einen Getraide-Feimen also: Erstlich nimmt man eine fein lange und ziemlich starcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen-Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tief fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne; Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starcke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden oder anderm Reiß-Holtze, und setzt auf dasselbe den ersten Krantz von Garben, also daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein schräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter diesen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und grösten Krantz, kaulicht in einen Circkel um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reißig gehet. Auf diesen ersten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des ersten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Aehren unter sich gekehret sind, und also fortan, bis er oben spitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spitziger werden

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt; und endlich lässet man noch von Schöben eine dichte Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schickt sich unter allem Getraide der Haber am besten darzu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor sezen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Korner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äussersten Garben dichte und feste legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Quartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und sezt solches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung genugsamer Boden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und dasselbige anlauffend und schwärzlicht machen solten, so wird es doch über eine Spanne tief nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, so wohl seine Farbe als Güte behalten, wenn nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schäben darauf gemachet worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe **Weide, Weiden-Baum.**

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man verstehet auch überhaupt alles Land, so ausser einer Stadt oder einem Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heißt bey denen Lateinern Rus. Im Deutschen aber verstehet man das zur Landwirtschafft geschickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Bergwercks-Lexicon nachzusehen. Was die erste Bedeutung anbetrifft, so theilet man solches in Ansehung der Bestellung ab, in **Artfeld** und in **Jahr-oder Wechselfeld.** Das Artfeld wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in **Winterfeld, Sommerfeld** und **Brachfeld.** Das Winterfeld wird deswegen also genennet, weil es im Herbste mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebsen, Dinckel und Winter-Gersten besäet, über Winter stehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebsen etc. darein gestreuet wird, und so fort, zeit währenden Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget. Das Brachfeld hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das gantze Erdreich erstlich gebrochen wird, immassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Bestellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie ietzt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, das was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen: Denn ordentlicher Weise wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besaamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten drey mahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbsen, Lein, Rüben, Wick-Futter etc. zu säen, welches man sodenn Sömmern heisset. Das **Jahr-oder Wechselfeld** ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedüngt, oder auch wohl ungedüngt trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr-oder Wechsel-Feld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gersten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beysammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in seinen grossen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin-und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein-und Ausfuhre beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere: ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewandt, daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspülen,

len, Gruben reissen, und es mit Sand und Steinen verschütten könne? ob der Feld=Bau so ungeschlacht und steinigt, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochsen bestellet und gearbeitet werden könne? ob Land=Strassen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh=Trifften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben=Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derselben am Wachsthum merckliche Hinderung geschiehet. Ob die Felder an oder in grossen Wäldern gelegen, da sie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr sind? Und ob diesem letzteren, nemlich dem öfftern Schaden, nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld=Andorn, siehe **Glied=Kraut**, denn so wird es auch sonst genennet.

Feld=Arbeit, siehe **Acker=Arbeit.**

Feld=Arten, suche **Arten.**

Feld=Bau, siehe **Acker=Bau.**

Feld=Baum oder Platt=Baum, wird von denen Vogel=Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen sie ihre Leim=Ruthen befestigen, wenn sie solche nicht auf die Leim=Stange stecken wollen, womit sie alsdenn allerley Arten grosser und kleiner Vögel fangen konnen. Man erwählet hierzu in einem Fichten= oder Tannen=Walde einen langen und geraden Baum, der rings herum einige Schritte von andern Bäumen abgesondert stehet; von diesem hauet man die überflüßigen Aeste hinweg, und lässet sie nur einzeln stehen, schneidet auch diejenigen, so man stehen lässet, halb ab, und stümmelt sie, daß sie nur wie Stümpffe aussehen, und etwan fünff bis sechs Spannen lang bleiben. Der erste Ast, so von unten hinauf gelassen wird, ist ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und so folgen denn die andern, immer einer ein paar Spannen weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meistens ein paar Claffter hoch von oben herein die Aeste unbehauen stehen, und auf selbige werden auch keine Leim=Spindeln gestecket, die übrige abgestümmelte Aeste aber damit so wohl versehen, damit sich kein Vogel darauf setzen kan, ohne daß er mit der Brust an die Leim=Spindel fähret; denn sie werden dergestalt in kleine mit einem Messer geschnittene Kerbigen gestecket, daß sie nicht gantz auf dem Ast aufliegen, sondern etwas empor stehen, als ob sie also aus dem Ast heraus gewachsen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aesten gebauet, daß, nachdem man sie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Personen darunter sitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Hasen=Balg, wie ein Eulen=Kopff geformet, darauf gestecket, also daß der Vogel=Steller solchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum sitzende Vögel vermeynen, die Eule oder das Käutzlein rege sich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumstehende Bäume Leim=Spindeln aufgestecket; Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und ist deren Fang unter achtzig bis hundert Leim=Spindeln nicht wohl anzustellen. Wenn nun also der Baum und die Hütte zubereitet ist, setzt man sich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht fliesse, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewisses Instrument, die **Wichtel** oder das **Wichtel=Pfeiflein** genannt, womit man das Geschrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel diese gehäßige Stimme ihres Feindes hören, eilen sie dem Geschrey zu, sitzen auf die Leim=Ruthen, und werden also in grosser Menge gefangen. Wenn der Vogel=Steller einen Häher bekommt, und ihn mit Rupffen und Kneipen schreyen machet, so werden alle Häher, die in dem Wald sind, und die es nur hören können, herzu eilen, und sich fangen, sonderlich wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es fast gantz Nacht ist, weil in der Dunckelheit erst die Amsel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja zum öfftern auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieses Vogelfangs durch den Feld= oder Platt=Baum, mit einem Wort **Plattnen**, wobey verschiedene Vortheile zu beobachten, und unter diesem Worte angeführet zu lesen sind.

Feld=Bohnen, siehe **Bohnen.**

Feld=Busch, suche **Busch.**

Feld=Cypressen, ist ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, dessen Blätter lang und schmal, wie die Roßmarin=Blätter, aber kleiner, weisser und graulicht sind, stehet an dünnen Stengeln dick beysammen, und riecht wie der Fichten=Baum. Seine Blumen sind zart und Gold=gelb, bisweilen auch weiß. Es wächset gerne an magern, sandigen und ungebaueten Orten, ist bitter und etwas scharff, und läßt sich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und sonderlich wider die giftige Wolffs=Wurtz sehr nützlich gebrauchen.

Felder, siehe **Feld.**

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entstehen, und

und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuvörderst ausgestacket, und mit Leimen ausgeklebet werden müssen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel, oder auf den hohen Stein abgebunden, das ist, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander geleget werden sollen, muß das Holtz über sechs Zoll dicke seyn, wird der Stein aber auf die schmale Seite gesetzet, verrichtet es etwas über 4 Zoll.

Feld-Erbsen, siehe **Erbsen**.

Felder-Düngung, suche **Düngung**.

Feld-Früchte, siehe **Acker-Früchte**.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Fasanen, Rebhüner, Brach-Vögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vögel begriffen, welche sich mehrentheils in Feldern und Gebüschen aufhalten, und dahero sich so wohl von dem Wald- und Wasser-Geflügel, als von den Raub-Vögeln unterscheiden.

Feld-Geschirre, siehe **Acker-Geschirre**.

Feld-Gräserey, suche **Gräserey** und **Gras**.

Feld-Huhn, siehe **Rebhun**.

Feld-Kümmel, dieser Nahme wird zweyen verschiedenen Kräutern beygeleget, und zwar führet solchen mit Recht, der bekannte Wiesen-oder Speise-Kümmel, welcher auch Karve oder Garven, zum Unterschied des Römischen oder grossen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächset, doch auch in denen Gärten und Feldern gesäet wird. Ausser diesem heisset man an sehr vielen Orten den kleinen oder wilden Quendel ebenfalls, wiewohl unrecht, Feld-Kümmel. Wovon unter den Wörtern **Kümmel** und **Quendel** ein mehres.

Feld-Lattich, ist die wilde Art der Lactucke, so man auch Acker-Salat heisset. Siehe **Lactucke**.

Feld-Lerche oder **Korn-Lerche**, siehe **Lerche**.

Feld-Maaß, oder das Maaß, wodurch aller liegenden Gründe, als Aecker, Wiesen, Höltzer, Teiche, Gärten ꝛc. Inhalt und Grösse erkundiget und gemessen werden kan, ist so vielerley, als Länder und Provintzen sind, ja fast eine jede Stadt hat ihr besonderes Maaß. Auch die Benennungen sind unterschieden: denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachsen Acker heißt, ein Morgen oder Tagwerck genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holtz und Teichen, dieses aber bey Ausmessung der Wiesen gebraucht, dahingegen in Sachsen ein Morgen, seinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker ist. Anderer Orten, wie in der Schweitz und anliegenden Landen, heißt ein Acker in Ausmessung der Felder und Holtzes Juchart, bey den Wiesen aber Thauen, deren jede anderthalbe Jucharte ausmacht. Man hat auch noch sehr viel andere Worte das Feld-Maaß anzuzeigen, als: Nösel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricken, Stücke, Joche, Pfriemen, und bey denen Wiesen, Tagewercke, Tabeln, Masen, Theilungen, Fuder, die doch aber eben nicht alle ein determinirtes Maaß, sondern nur überhaupt nach Unterschied der Ebenen, der Berge, der Güte und der geringern Art, ingleichen des Maasses der Aussaat, (dahin gehöret, Titus hat so viel Scheffel Feld ꝛc.) bald ein groß oder klein Stück Feld anzeigen, welche denn auch nur durch Mahlsteine und Raine unterschieden und bestimmet werden, sie mögen nach Ruthen wenig oder mehr halten. Denn die Alten waren noch nicht Erdengeitzig, weil Land genug vorhanden war, daher sie denn auf das Ausmessen nicht so sonderlich sahen, sondern nur nach der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, oder nach der Länge der Zeit und Nothdurfft derer zum Pflügen nöthigen Thier-Kräffte, die Theile ihrer Felder bestimmeten. Eine Hufe hatte also offt im schlechten Lande viel mehr Acker oder Morgen nach heutiger Ausmessung als eine Hufe im guten Lande. Daraus entstehet sonderlich noch der Unterschied der steuerbaren in der Steuer verschiedentlich angelegten Hufen. Ja eben daher entstehen auch z. E. Land-Dorf-Haken-Heeger- und Tripel-Hufen. Man kan hievon Oettingers Tract. de Jure limitum, Linck vom Grentz-Rechte und Rohrs Wirtschaffts-Recht nachsehen. Wir wollen allhier nur des in dem Churfürstenthum Sachsen gebräuchlichen Feld-Maasses nach Ackern und Hufen gedencken: Daselbst hat der Acker (welches Wort so wohl bey Feldern und Wiesen, als Höltzern und Teichen durchgehends gebraucht wird) drey hundert Creutz- oder Quadrat-Ruthen, deren jede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maaß in die Länge und Breite hält, das ist: Ein Acker muß siebenzehen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maaß lang, und eben auch so breit seyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünf Ruthen breit und sechzig Ruthen lang; oder sechs Ruthen breit und funffzig lang; oder zehen Ruthen breit und dreyßig Ruthen lang; oder funfzehen Ruthen breit und zwanzig Ruthen lang ist, jedesmahls einen Acker. Das Hufen-Maaß differiret nach der Güte des Landes, und jedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funffzehen, bald achtzehen, ja einiger Orten auch gar vier und zwantzig bis dreyßig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Hufen gebraucht, sondern man rechnet den Inhalt der Feld-Stücke nach der Aussaat, und da heißt es: Ich habe so und so viel Scheffel Landes. Von denen übrigen Worten, die ein Feld-Maaß anzeigen, wird an ihrem Ort allhier das nöthige angemercket werden.

Feld-Mag-Saamen, siehe **Klapper-Rosen**.

Feld-Marck, oder schlechterdings **Marck**, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, so in seinen Grentzen mit Marck- oder Mahl-Stei-

Steinen, Mahl=Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret ist. Ein iedes Dorff hat seine Feld=Marck, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben. Es wird auch eine solche Feld=Marcke eine Feld=Scheidung, ingleichen eine Flur genennet, davon Fritsch de jure universitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verschiedene Theile einer gantzen Feld=Marcke eines Land=Ritter=oder andern grossen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes seinen Ursprung, und bedeutet also ein wirckliches mit Feld=Pflantzen bebauetes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen grossen Landwirtschafft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt sehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur=Bücher an, darinnen die Fluren nach ihren besondern Theilen und derselben Acker=Maaß=Gehalt, wie auch ihren Besitzern beschrieben sind, am besten aber auf richtige Flur=Carten, darinne die Stücke durch Numern marqviret werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Besitzer und ihre Nahmen allein unterschieden, in dem Flur=Buche oder Register aber unter eben solchen Numern beschrieben werden. Diese Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, sonderlich wenn sie autoritate publica gemachet, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Wesen so viel gelegen ist, theils zum Grentz=Marck=Dorf=Amtiren=Steuer=Lehn=Zehend=Zins=und Dienst=Wesen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Fund=und Lager=Bücher solche richtige Marck=und Flur=Bücher voraussetzen, und die Anstalt gemacht werden muß, daß solche revidiret und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch ist man bey Cammer=und Finantz=Sachen im Stande, das gantze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Besitzer Gewinn und Verlust einzusehen, folglich billige Anschläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen.

Feld=Maus, siehe **Maus**.

Feld=Meister oder **Caviller, Abdecker** und **Schinder**, ist eine Person, die von der Policey, sonderlich wegen der Reinigkeit und Gesundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und krancken Viehes bestellet ist, welche Verrichtung daher **Abdeckerey**, der Platz aber eben so, oder die **Feld=Küche**, it. der **Schind=Anger** genennet wird, und eben von diesen Verrichtungen bekommen sie ihre Nahmen. Denn, obwohl solche auch an einigen Oertern die Hirten, und auch die Bauern selbst, in Ermangelung einer solchen Person bisweilen thun, so ist es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhafftigen, in der Wirtschafft und Policey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff=oder Nachrichter=Amt, so eigentlich aus schrecklichen und grausamen Verrichtungen bestehet, durch obrigkeitliche Anstalt insgemein verknüpffet ist, und wird also entweder von denen Scharffrichtern selbst oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch diese Personen von diesen zweyfachen Amts=Verrichtungen und denen darunter begriffenen besondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grausamen Verrichtungen eines Scharfrichters mit Delinqventen im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweisung fehlet, also hat man in der Wirtschafft von denen andern sordiden und eckelhafften Verrichtungen derer Feldmeister und Abdecker verschiedenes zu mercken, nachdem solche unterschiedenes Verhältniß zur Land=und Wirtschafft, sonderlich aber zur Vieh=Wirtschafft, dessen Gesundheit, ingleichen zur Reinigkeit des Feldes, der Strassen, der Dörffer, Städte und der Lufft haben. Es wird dannenhero zu diesen Verrichtungen gerechnet, 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängnisse, wiewohl an einigen Orten zu dem ersten besondere Leute, zu dem andern aber die Gerichts=Knechte und Büttel bestellet sind. 2) Daß sie das gefallene und gestorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abpassen und solche verscharren. 3) Solches so wohl als das in Vieh=Seuchen gestorbene Vieh aus Häusern und Ställen wegschaffen, und verscharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder sonst an einer Kranckheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, besichtigen, von der Kranckheit und der Ursache des Todes glaubwürdige Berichte und Atteste ausstellen müssen. Als weswegen sie sich sonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, solche lernen und darüber examiniret werden sollen, damit sie etwas nützliches in der Artzney=Kunst und ihnen anständiges, an stat ihrer Qvacksalberey bey Menschen thun könten, und zu thun hätten. Endlich müssen sie auch 5) damit die unnöthige Anzahl der Hunde, sonderlich in der Theurung, und auch weil man diese Art des Leders brauchet, zu gewisser Zeit im Jahre todtschlagen und wegschaffen. 6) Ist ihnen auch an vielen Orten auferleget, vor die Jagd=Hunde, Wald=Wolffs=und Fuchs=Höhlen das Luder zu verschaffen, auch wohl gewisse Hunde vor die Jagd der Herrschafft zu halten. Wie nun mit diesen Verrichtungen im Gegentheil allerhand gesetztes Lohn und Accidentien verknüpffet, überdem aber, weil sie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verrenckten Glieder der Menschen Bescheid und Mittel wissen müssen, auch das Recht haben, Verrenckungen des menschlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieselben öffters misbrauchen, und auf andere äusserliche, ja wohl gar innerliche Kranckheiten und Curen bey Menschen, so aber eine gute Policey durchaus nicht verstattet, ausziehen: Also sind auch meistentheils besondere Häuser und Höfe zu Feldmeistereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schin-

der-

der-Plätzen angewiesen, ja über dieses Aecker und Viehzucht zum öfftern mit solchen Cavillereyen verknüpffet, welche ihnen entweder eigen gegen starcke Erben-Zinsen und Lehnen überlassen, oder Pachtweise zugeschlagen werden. Und wegen des Scharffrichter-Amtes werden sie auch besonders examiniret, verpflichtet, investiret, mit Bestallungen, allerhand Deputaten, Besoldungen und Lohn versehen, als welches alles offt an solche Feldmeistereyen wie dingliche Rechte verbunden ist. Solchergestalt aber sind dergleichen Feldmeistereyen zum öfftern gar feine Pertinenzien oder Erb-Zins-Erb-Pacht-Stücke bey Land-Gütern oder auch unter denen Stadt- und Cämmerey-Gütern, die gar einträglich sind. Sonst stehen auch an vielen Orten die Feldmeister unter besonderer Obrigkeit, sonderlich unter denen Forst-Aemtern und so fort. Weil ihre Verrichtungen schrecklich und eckelhafftig, so hat solches nach und nach einen gewissen Abscheu bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Anrüchtigkeit nicht ohne grosse Ungerechtigkeit machen, und sie von allerhand ehrlichen Dingen ausschliessen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheit genommen, gleichsam eigene Familien unter sich zu formiren, und sich sonst mannigfaltiger Misbräuche, Beschimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Karn, mit dem Henckers-Schwerdt, mit ihrem Umgang, ja eines besondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand sich solcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumassen, befugt sey, ohne ihres gleichen zu werden, oder sich auch eine gewisse Ehren-Verletzung zuzuziehen, weswegen sie sich erst mit ihnen abfinden müssen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichsam excommuniciret werden. Allein alles dieses sind ungegründete und so gar durch die Gesetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar sagen, daß ihre Dienste unter die verächtlichen und nicht jedem anständigen, keinesweges aber schändliche und anrüchtig-machende, sondern nöthige, nützliche und auch zum Theil schwere Dienste gehören. Ein gewisses decorum erlaubet also nicht leicht andern Leuten, ausser denen von der geringsten Sorte, sich dazu zu begeben. Allein deswegen sind sie nicht anrüchtig, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Gesetze diesen eingerissenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewisse Grentzen gesetzet, wie in den letzten Reichs-Gesetzen von Handwercks-Misbräuchen geschehen. Sonst aber ist auch in denen Landes-Gesetzen ihr Lohn gemeiniglich bestimmet. Z. E. conf. die Erledigung der Gebrechen von Justitz-Sachen §. 117. in denen Sächsischen. Die Magdeb. Policey-Ordnung d. A. 1688. C. 67. und ihre Erklärungen.

Feld-Mieth, suche Mischling.

Feld-Pappel, siehe Pappel.

Feld Rosen, Wild-Rosen, wachsen überall an Hecken und Zäunen auf dem Hagedorn. Siehe Hagebutte.

Feld-Sperling, suche Sperling.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Grösse, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingräbet. Sie lassen sich eintheilen in grosse, mittlere und kleine. Die grossen, so man auch **Feld-Wacken** nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufestem Boden unten in den Grund zu schweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er sich befindet, in seinem Lager umgraben, und sodenn gesprenget. Diese Stücken wissen insonderheit die Italiänische, Schweitzer und Tyrolische Steinmetzen noch ziemlich sauber zu qvadriren, daß sie nicht nur zu erwehnten Gründen, sondern auch zu Verkleidung der Ufer, Aufführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen stattlich dienen, und in gewissen Fällen besser und stärcker, auch von mehrerer Dauer seyn als die Qvader-Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land-Strassen und zu dem Füll-Mund bey Leim-Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüßig giebt, und die man **Pflaster-Steine** nennet, werden angewandt, die Wege und Strassen der Gassen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflastern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Ruthe nach zu verkauffen; doch werden an einigen Orten, sonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewissen Maaß, so ein **Stein-Scheffel** heisset, ausgemessen.

Feld-Stützler, werden im Hertzogthum Würtemberg gewisse von der Obrigkeit bestellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und jeden Arbeiten des Acker- und Wein-Baues, durch das gantze Bau-Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob sie zu rechter Zeit und nach jeder Art recht gebauet, nachsehen, auch wo böse Wirte und unfleißige Acker-Leute eine Art unterlassen, oder in Unbau gebracht, dieselben, bey sonderlich gesetzter Strafe anzeigen müssen und hierinnen niemanden verschonen dürffen. Dergleichen geschworne Leute (wiewohl nicht unter diesen Nahmen) werden auch in Nieder-Oesterreich in etlichen Wein-Gebirgen gehalten, welche die Wein-Gärten jährlich besichtigen, und die Inhaber und Weinbauer oder Wintzer mit allem Ernst dazu anhalten müssen, daß sie mit dem Schnitt, Bogen, Sencken, Hacken, Brechen, Hefften, Krauten und andern Reb-Arbeiten recht verfahren, und keine Nachläßigkeit zu schulden kommen lassen. Es sind also nichts anders als Land-Oeconomie- und Feld-Inspectores, welche, wie zu wünschen, auch an andern Ortern sehr nöthig zur Aufsicht, zum Unterricht, zur Erkundigung und Benachrichtigung der Obrig-

Obrigkeit auf alle Land-Oeconomie-Geschäffte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holtz-Bau zu setzen und zu gebrauchen wären.

Feld-Teich, siehe Teich.

Feld-Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitze, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel-Herd.

Feld-Wehr, siehe Land-Wehr.

Feld Zwiebel, siehe Vogel-Kraut.

Felgen, sind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holtzes, woraus das äusserste Theil oder der Circkel eines jeden Rades zusammen gesetzt ist.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen höltzernen oder beinernen Ring, welchen man gebrauchet, die Oeffnung eines leeren Darmes darüber auszuspannen, um die Würste desto besser und bequemer einstossen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel versehen, daß er sich feste halten lasse. In Ermangelung dessen bedienen sich ihrer viele auch nur eines jeden dazu geschickten Schlüssels.

Fell, wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaf-Vieh genennet. Die Schaf-Felle werden im Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schafe, von denen sie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geschlachtet werden, und gelten die Winter-Felle jederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der gestorbenen Schafe sind von den Fellen der geschlachteten Schafe darinnen unterschieden, daß jene bleiche und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heißt man auch das Häutlein, so dem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen, Schafen, Hünern rc. manchmahl über die Augen zu wachsen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Ritz, siehe Löwen-Zahn.

Femel, suche Fimmel.

Fench, siehe Fenich.

Fenchel, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weissem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf deren Spitze Körnlein oder kleine Büschel mit gelben Blümlein, aus diesen aber ein länglichter, und halb rundlicht halb platter Saamen entspringet, der am Geschmack scharff und süßlicht, und am Geruch lieblich ist. Die Wurtzel, welche tieff unter sich in die Erde treibt, ist weiß, und riecht wohl, schmeckt aber scharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde gesäet, vorhero aber in Honig-Wasser eingeweicht, und trägt erst das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch später im Augusto oder September zu reiffen beginnet, da denn, was von Kolben oder Kronen reiff ist (denn er wird nicht zugleich reiff) nach und nach abgeschnitten werden, und auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überständig wird, so fällt er aus, und kommt niemand zu nutze. Der Saame, so ausgesäet werden soll, darff nicht über ein Jahr alt seyn. Bey dürrer Zeit braucht er Begiessens; wenn er drey oder vier Finger breit lang ist, kan man ihn mit Bretern, Stroh oder etwas andern decken, so wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeschnitten, wieder jung nach wächst, und also den gantzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben ist. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil sie in der Blüte sind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faseolen, oder auch allein in Eßig und Saltz einmachen; welches letztere folgender Gestalt geschiehet: Man nimmt junge zarte Fenchel-Dolden, bindet sie Büschelweise zusammen, thut sie in ein irdenes Geschirr, und zwar wechsels-weise eine Lage Fenchel und eine Lage Saltz, wenn das Geschirre voll, gießt man guten Wein-Eßig, dessen dritter Theil Wasser sey, darüber, und beschwert alles zusammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, so ein gutes Confect giebt, und die Wurzel eingemacht. Das Kraut so wohl als der Saamen stärcket, sonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wässerichten Feuchtigkeiten, aus dem Gehirn, vertreibet den Schwindel, machet gute Däuung, widerstehet den Blehungen, macht Lust zum Essen und treibet den Urin.

Der Römische oder Italiänische Fenchel ist so wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, grösser, als der gemeine. Der Stengel, welcher sehr starck, wird geschälet, und, wie eine Frucht, nach der Mahlzeit entweder allein oder mit Saltz genossen. Der Saame, welcher besser und lieblicher als der gemeine, wird erstlich auf ein Mist-Beet im Frühling gesäet: die Pflantzen aber, wenn sie etwas erwachsen, müssen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflantzet, fleißig begossen, auch eben wie der Seleri behacket werden, so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, so hier gezogen wird, tauget nicht, denn er schläget aus der Art, und wird dem gemeinen gantz gleich und unähnlich, dahero man sich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen lassen muß.

Fenchel-Holtz, wird auch das Americanische und fast wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen stärckende, die Colick und den Nieren-Stein vertreibende Holtz, welches Sassafraß heißt, und in Thee und andern decoctis gebrauchet wird, genennet. Die Rinde ist besser und stärcker als das Holtz. Man kaufft lieber das gantze als geraspelte Holtz. Es hält sich ungemein lange. Wächst

in

in der Insel Florida, und ist das Holtz eines Baumes, Nahmens Pavame, welcher so groß als ein Fichtenbaum, und Blätter wie Feigen-Blätter hat. Man hat Oel, Essentz und Tinctur davon.

Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchs-Schwantz, ist ein Gewächse, welches dem Hirsen dergestalt gleich kommt, daß man es von demselben fast nicht anders, als an der Ordnung oder Reihe der Blüthen und Körner unterscheiden kan, als welche Aehrenweise hervor kommen, da der Hirsen in Kolben wächset. Die Stengel oder Halmen sind knotigt, und die daran befindlichen Blätter rauher und spitziger, als die am Hirsen, und breiter als die Weitzen-Blätter, Die Körner sind kleiner und runder als die Hirs-Körner, gläntzend, bald weiß, bald roth und bald gelb; er wächset gerne in leichtem sandigten Boden, und liebt eine trockene und warme Lufft. Man kan Brot davon backen, welches aber eine schlechte Nahrung giebt, so kocht man ihn auch mit Milch, wie den Reiß oder Hirsen. Am besten taugt er die Hüner und Tauben mit zu füttern.

Fenster, wird nicht nur die ordentliche und gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder am Dach genennet, wodurch das Licht in den inneren Raum fället, und dieser, welcher sonst gantz finster seyn würde, gnugsam dadurch erleuchtet wird: sondern man verstehet auch dadurch den gläsernen Vorzug vor diese Oeffnung. Ein solches Fenster bestehet aus einem eichenen oder auch aus weichem Holtze verfertigten, genugsam ausgetrockneten Rahmen mit seinem Beschläge, dessen Abtheilungen oder Flügel entweder mit gantzen Glas-Tafeln, oder mit runden in Bley eingesetzten Scheiben ausgefüllet: oder man bedienet sich an derer Stelle zu Sommers-Zeit, wie auch in warmen Ländern, und nach Beschaffenheit des Orts, gestrickter oder geflochtener, oder mit Bildhauer-Arbeit ausgeschnitzter Gitter und anderer dergleichen Arten; oder gebraucht höltzerne Laden, die entweder bloß zu einer Verschliessung mehr gedachter Oeffnungen, oder zu Bedeckung und Verwahrung der Glas-Fenster dienen müssen. Die Fenster bekommen im übrigen ihre besondere Benennung, und sind theils nach dem Ort, daran sie sich befinden, Dach-Kammer-Keller-Kirchen-Stuben-Fenster u. s. f. theils nach ihrer Grösse Haupt- und Balcon- ingleichen durchgehende, Bogen-ordinaire oder gemeine Fenster, und denn Mezzaninen- oder Halb-Fenster. Zuweilen pflegt man auch solche Oeffnungen wegen des Einsteigens ausser den Läden noch mit eisernen Stäben und dergleichen Gatterwerck auf das beste und offt zierlichste zu verwahren, davon siehe Stab. Was aber mehr davon zu sagen, sonderlich wegen eines jeden Proportion und seiner äusserlichen Verzierung, siehe Math. Lexicon. Die übrigen Theile hergegen, so darbey zu betrachten vorkommen, findet man in folgenden erkläret.

Fenster-Beschläge, wird diejenige Schlösser-Arbeit genennet, so an einem vollständigen Fenster-Rahmen sich befindet, und so wohl zur Festigkeit, als auch Bequemlichkeit aus Eisen- oder Meßing-Blech daselbst nothwendig erfordert wird: Es bestehet dieses aus Bändern, Häklein oder Häsplein, Knöpffen oder Rincken, Vorreitern und Winkeln.

Fenster-Creutz, siehe Creutz.

Fenster-Küssen, oder Polster, sind nach der Breite und Tieffe des Fensters eingerichtete, ausgestopffte oder gefütterte Küssen, welche mit einem Uiberzug bekleidet, so von eben der Couleur und auch wohl von eben dem Zeuge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, ingleichen die Vorhänge vor die Thüren genommen sind, oder doch sonsten mit denenselben gut accordiren sollen. Man pfleget sie im übrigen theils zu falbaliren, theils mit Franzen, Campanen und dergleichen Zierathen mehr auszuschmücken, auch damit sie länger sauber bleiben, und von der darauf scheinenden Sonne an der Farbe nicht verschiessen, mit von feinem Papier überzogenen Mappen zu bedecken.

Fenster-Qvasten, sind gar saubere mit seidnen, Camel-haarnen, wollenen Garn oder Zwirn, vom Posamentierer überzogene ablange Knöpffe von Horn oder Holtz gedrehet, welche an lange gekleppelte, ihnen an Faden und Farbe gantz gleich kommende Schnuren gehangen, und diese an die Vorhänge angeknüpffet werden, vermittelst derer gedachte Vorhänge sich bequem auf- und zuziehen lassen. Zu diesem Ende werden für ein iedes Fenster vier dergleichen Qvasten gerechnet.

Fenster-Rahm, heisset diejenige höltzerne Einfassung, womit die Glas-Fenster auf das beste befestiget werden. Ein vollständiger und allermeist vorkommender Fenster-Rahm bestehet aus einem Creutz, vier Flügeln und zweyen Schößgen oder Flügelgen. Deraleichen soll von sehr wohl ausgetrocknetem Holtze, und nicht übermäßig breit, ingleichen gegen die Scheiben und Tafeln schieff abgestossen, wie auch überall wohl zusammen gefüget und gut verwinckelt seyn. Uiber diese Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen ist unter denen beyden Handwerckern, nemlich den Glasern und Tischern, vieler Streit an einigen Orten, worüber man öffters grosse geldfressende Processe, ohngeachtet es eine Policey-Sache ist, verstattet, da doch, was ein ieder machen oder nicht machen soll, lediglich auf die kurtze Bestimmung der Obrigkeit ankommen solte. Uiberdem aber hat durch diese Anstalt, da man denen Tischern gewisse Rahmen allein zu machen, zugetheilet, ein Haus-Wirt offt viel Hinderniß in seinem Bauen.

Fenster-Stäbe, siehe Stab.

Fenugrec, suche Bockshorn.

Ferckel, heisset ein junges Schwein, so bald es geworffen worden, bis es ein viertel Jahr alt ist. So lange die Ferckel noch an der Mutter saugen,

sauuen, welches ihnen sechs bis acht Wochen verstattet wird, nennet man sie Saug- oder Sog-Ferckel, auch Span-Ferckel, oder Span-Sauen, nach diesem aber, und wenn man sie absezt, welches in vollem Monden geschehen soll, werden sie Absezge-Ferckel, und denn, bis sie vor den Hirten mit getrieben werden, schlechtweg Ferckel genennet. Diejenigen, so im späten Herbst bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil sie den Winter über viel im Futter zu erhalten kosten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öffters gar sterben, sondern am besten vom Sug verkaufft, oder geschlachtet und verspeiset. Die aber im Februario, Martio und so fort an jung werden, und in den Sommer kommen, können mit besserm Nutzen abgesezt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurf kommende Ferckel lieber abzusetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit sich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn sie fressen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolffs-Zähne, welche daher also genennet werden, weil sie sehr spitzig sind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferckel sich damit in das Zahnfleisch stechen, und davor nicht fressen können, folglich sehr geringe werden und abnehmen: diese Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abzwicken, oder sonst ausschlagen. Man mercket auch dieses Uibel an den Ferckeln gar bald, denn sie fangen ausserordentlich starck an zu schmatzen, und lassen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferckel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß sie fressen lernen, weil sie noch saugen, und kann man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gersten etc. vorstreuen, auch ein wenig Geträncke, mit Gersten-Schrot oder schwartzem Mehl gemenget vorsetzen; Doch wollen einige das reine Wasser vor das beste Geträncke der Ferckel halten, weil sie von dem gemengten gerne durchläuffig werden sollen. Mit erst erwehntem Futter und gemengten Geträncke nun fähret man, auch wenn sie bereits abgesetzet sind, noch etliche Wochen fort, bis sie ein viertel Jahr alt worden, dergestalt, daß man ihnen solches Futter früh, Mittags und Abends jederzeit auf dreymahl vorgiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey setzet, auch sie des Morgens nach dem Fressen ein wenig im Hofe ergehen lässet. Mit guter dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen, darein sie kriechen und beysammen liegen können: Denn ie besser man ihrer, weil sie noch klein sind, wartet und pfleget, und ie besser man sie füttert, ie besser kommen sie auch zu Kräfften, und soll man ihnen also daran gar nichts abgehen lassen, weil die erste Jugend ein Grund ist, darauf die künfftige gantze Hoffnung von einem Viehe zu setzen. Denen abgesetzten Ferckeln aber, so bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, darf man im Sommer nur gemen-tes Gespüle des Tages drey mahl, als d Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittag wenn sie von dem Hirten kommen, und de auch auf den Abend geben, und müsse sie sich übrigens neben denen andern von d Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nach mahls aber werden sie den Winter über, w die andern Schweine, mit Fütterung und G träncke gewartet. Die Ferckel werden am b sten, wenn sie noch an der Mutter saugen, od doch bald nach dem Absetzen, ehe sie erwac sen, im Neumonden geschnitten; nach de Schnitt soll man ihnen ohngefehr zween Ta gekochten Haber geben, und ihrer mit Fresse wohl warten, bis sie verheilen.

Ferckeln heißt, wenn man von den Fäh Müttern oder Mutter-Schweinen spricht, viel als Werffen, Gebähren oder Junge b kommen. Z. E. Man sagt, die schwa ze Sau hat geferckelt, an statt: D schwartze Sau hat junge Ferckeln zur We gebracht.

Ferendin, ist eine Art eines einfärbige halb-seidenen und halb Lyttenenen Zeug von runden und gedreheten Faden, desse man zu verschiedener Auskleidung sich b dienet.

Fernabuc, ist so viel als **Brasilien-Holt**

Fern-Glas, siehe Perspectiv, im Math Lexicon.

Ferse oder Kalbe, wird eine junge Kuh ge nennet, so noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, siehe Fährte.

Fesche oder Feschke, heisset eine besonde Art Schnür-Brüste des Frauenzimmers so der Achsel-Bänder, welche von vornen her üb den dazu gehörigen Vorstecke-Latz geschnür wird, und aus vier Theilen bestehet.

Fessel, Fössel, ist an einem Pferde-Fuß d Raum von der Röthe an bis zur Crone; die ser soll kurtz seyn, immassen die Pferde mit al zu langen Fesseln gerne eintreten, strauchel und wohl gar übern Hauffen fallen. Diese Mangel ist insonderheit an einem Beschelle zu scheuen, weil er gemeiniglich erblich.

Fessel-wund, heißt ein Pferd, wenn es d Fessel durch Eintreichen oder ungeschickliche Vorgreiffen, oder in andere Wege verwunde Dergleichen Schaden zu heilen, nehme ma ein halb Pfund Speck, stecke denselben an ei Holtz, thue ein Papier darum, zünde ihn her nach an, und lasse ihn auf rein Wasser tr pfen, schäume ihn darauf ab, thue ihn in e ne Pfanne, und lasse ihn wieder zergehen nehme alsdenn vier Loth gepülverte Lorbee und ein halb Pfund Schieß-Pulver, rühre wohl durch einander, bis es steht, damit schmi re man das Pferd, wo es wund ist. Oder ma nehme ein viertheil Pfund Baum-Oel, Grün span und Vitriol, eines so viel als des ander ein grosses Gänse-Ey, halb so viel Bleyweis stosse solches alles klein, thue es unter das zwischen heiß gemachte Baum-Oel, und rüh es wohl unter einander, daß es zur Salbe wir Mit dieser soll man den Schaden schmiere vorhe

vorhero aber denselben, so er alt ist, sauber auswaschen. Man kan auch mit dem Weissen von einem Ey, Saltz, so viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Qvintlein Alaun, alles zusammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und solche in den rein ausgewaschnen Schaden schmieren. Wenn bereits Löcher in denen Fesseln sind, muß man solche nicht zu gähe zuheilen, sondern täglich sauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weissen Hunds-Koth darein streuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwischen das Pferd in kein Wasser gehen lassen.

Fest, Festtag, ist überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterlässet, und entweder ein irdisches Freuden-Fest und Wohlleben anstellet, davon bey der Wirtschafft verschiedene nach unterschiedenen Gegenden, sonderlich denen Arbeitern und dem Gesinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet sind, und, da sie allerhand Kosten erfodern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen ist: oder es sind religieuse, GOtt zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienst geheiligte, von GOtt selbst, dahin man im Alten Test. viele, im N. Test. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folgl. menschliche Festtage. Die demnach in ordentliche und ausserordentliche eingetheilet, jene aber in grosse und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigste das Oster-Fest, indem sich die andern Zeiten sehr darnach richten) und unbewegliche unterschieden werden: Diese aber sind andere Danck- und Freuden-Feste, so z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Sieges ꝛc. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Ubungen des äusserlichen Gottesdienstes, und Beobachtung solcher Zeiten ein Haus-Wirt allein seinen Gottesdienst nicht, sondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienst, sonderlich aber in der Verehrung GOttes durch den Glauben an JEsum vermittelst der Beobachtung des Gesetzes der Liebe suchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äusserliche Zeiten und Gottesdienste angeordnet sind; so erfordert doch auch die Vermeidung aller Aergerniß, der Gehorsam gegen die Einigkeit mit derjenigen äusserlichen Kirche, dazu man gehöret, ja die Liebe und Bemühung andere, sonderlich aber sein Haus zu erwecken, solche Feste zu halten, und sonderlich nicht aus Geitz, von seinem Gesinde Arbeit in der Wirtschaft zu fodern, oder sie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein besonderes Liebes-Werck. Ein dergleichen ordentliches Bezeigen, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geschicht, zum gottseligen Wandel gehöret, und die Verheissung dieses und jenes Lebens aus Gnaden hat, also glaube man auch, daß es einen grossen Einfluß in die Wirtschafft selbst habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey seinem Gesinde und Fröhnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heisset man diejenige weisse unempfindliche, weiche und schmierige Materie, welche bey Menschen und Thieren sich an den äusserlichen Theilen meist gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Netz, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterschiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahret lieget, so sich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflösen, und weil es allezeit wie Oel oben auf schwimmet, gantz leichte abschöpffen und auf solche Art sammlen lässet. Es giebet aber dessen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme aufgelöset, gantz weich und schmierig, dergleichen das aus den Menschen, Schweinen, Gänsen, Hunden ꝛc. so eigentlich Fett oder Schmeer heisset; noch weicher und mehr einem Oel als Fett gleich kommend, ist das von denen Fischen, davon siehe Fisch-Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feste, wie das Rinder- und Schöpsen-Fett, so man auch Talck, ingleichen Unschlitt zu nennen pfleget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahr aufbehalten, lässet man es wohl aus, und siedet selbiges eine gute Stunde, wirfft in dieser Zeit auch ein wenig Saltz und Zwiebeln hinzu, fasset es in ein glasirtes Geschirr, und übergiesset selbiges zu oberst mit reinem Schöpsen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, sind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, so sperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weisses Stücklein Fleisch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geschnitten werden muß, sonst drückt es dem Rosse die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geschwulst-Kraut, Wund-Kraut, ist zweyerley, wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weisse knollichte Wurzeln, und treibt aus solchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an jedem Knoten zwey dicke, fette, safftige, am Rand herum etwas gekerbte und ein wenig blaulicht scheinende Blätter gegen einander über stehen, und auf den Gipffeln der Stengel Crönlein von etlichen weissen oder gelblichen gestirnten Blümlein haben. Dieses Kraut wächset gerne auf steinigten feuchten Feldern, sonderlich in denen Weinbergen, und ist vor inner- und äusserliche Verletzungen und Schäden ein vortreffliches Wund-Kraut: Massen die im Frühling frisch gegrabene Wurtzel mit so vielen Knoten als man Knöpffe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behafffteten Menschen an einem Faden zwischen die Schultern auf dem Rücken gehänget, so bald sie welcket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die frischen Blätter zerstossen, auf die Stirn gebunden, stillen das Nasenbluten; der Safft davon mit Gersten-Mehl vermischet und wie ein Sälblein gemacht, lindert die Schmertzen des Brandes, sonderlich der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver entstanden. Zwey Hände voll dieses Krauts in ein Maaß Wasser gesotten,

und

und davon getruncken, oder von dem aus diesem Kraut destillirten Wasser früh Morgens nüchtern vier oder fünff Loth schwer eingenommen, ist gut zu allen innerlichen Versehrungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen Ruhr, und wird auch zu äusserlichen Wunden nützlich gebraucht. Das frische Kraut mit grünen safftigen Epheu-Blättern gestossen, in frischer Butter, dazu etwas Speck geworffen, geprägelt, nachgehends durch ein Tuch gedruckt und erkalten lassen, giebt eine trefliche Brand-Salbe. Von diesem Kraut wird eine besondere Eigenschafft gerühmet: Wenn nemlich iemand aus einem Hause, der ein Erbe desselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über die bestimmte Zeit aussen bleibet, man auch keine Nachricht seinetwegen haben mag, ob er lebendig oder todt, so soll man in solchen Gedancken und in solcher Absicht, einen Stengel von diesem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauses Dach stecken; sey nun die verreisete Person noch am Leben, so soll ein solcher abgebrochener Stengel anfangen, bey einer Hand lang fortzuwachsen, auch eine Zeitlang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die untersten allmählich nach einander verwelcken; dahingegen wenn die verreisete Person todt ist, das gantze Kraut also gleich verwelcken und verderben solle. Die andere und zahme Art der **Fetten Henne**, oder des **Geschwulst- und Wund-Krauts** ist wieder zweyerley. Das grosse mit Purpurfarbnen gestirnten Blumen, welches fettere, dickere und grössere Blätter hat als das gemeine und das Kriechende, so kleiner an Blättern und Stengeln ist, und schöne Leibfarbene Blumen hat. Beyde Arten werden in den Gärten gezogen, und pfleget absonderlich das letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygesetzet wird, etliche Jahre zu dauren.

Feuer oder heilige Feuer, siehe **Rose**.

Feuer, so eine Kranckheit an Pferden, suche **Darre**.

Feuer, ist das bekannte warme, brennende und durchscheinende Wesen, welches sein Leben und Nahrung von einer verbrennlichen, das ist, schwefflichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterscheid seiner mannigfaltigen Flamme entstehet, welche bald roth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. s. f. zu machen. So wenig man nun dasselbe in dem menschlichen Leben entrathen kan, immassen es zu Verwahrung der Kälte sowohl, als zu der Zubereitung so vielerley Speisen dienlich ist, so sehr hat ein sorgfältiger Haus-Vater, bevorab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heitzung der Stuben und Gemächer Schaden verursache. Er soll dahero fleißige Vorsorge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Stäten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern oft vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was sonsten vom Feuer leicht ergriffen wird, hinlege, oder auch heisse Asche auf höltzerne Böden oder an dergleichen Wände schütte; daß die Oefen, Feuer-Heerde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorsteine wohl gemauert und verwahret seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrannt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Gesinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahret, noch viel weniger mit angezündeten Schleissen in den Vieh-Ställen, Heu-Boden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde; daß denen Knechten, Dreschern, Fröhnern, Tagelöhnern rc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verstattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerck bereits in die Asche geleget worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Spritzen bey der Hand und in gutem Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winckeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermeist, da man ohnedem voll Schreckens ist, verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gesinde zu Dämpfung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegossen, und dadurch verursachet, daß der angeflammte Speck rc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen: als hat ein Hauswirt sowol seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein giessen, sondern den Tiegel oder Pfanne, wenn sie darzu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Asche schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Präcautionen

tionen zu Abwendung der schädlichen Wirkungen des Feuers mehr sind. Sonderlich muß man sich mit Wasser und Hand-Spritzen, ja auf grossen Gütern mit grossen Feuer-Spritzen versehen. Man hat auch eine besondere Feuer-Maschine, davon Hr. L. Hoffmann in seiner Einleit. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und so fort, vid. Brand. Die Köche, welche am allermeisten mit dem Feuer umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderlich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahin zu giessen: das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpffe mit Speisen daherum gesetzet, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinsten Redens-Arten von dem Feuer sind: Feuer anblasen, heisset glüende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzu legen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anglimme. Feuer auslöschen geschiehet, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder da ihm die Lufft benommen, ersticket wird.

Feuer-Bock, Holtz-Bock, ist ein länglichtes auf zweyen gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz sowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unten Lufft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grösse gemachet ist, heißt man ihn auch einen Brand-Bock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starckem und dichtem Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammen genehtes, und damit es Wasser halte, wohl ausgepichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuers-Gefahr zum Wasser-Schöpffen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander höltzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem lufftigen und solchen Orte haben, wo iedermann frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen holtzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, sind zwey niedrige, nach einem rechten Winckel zusammen gesetzte Gatter von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpfernen Oefen in denjenigen Winkel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den höltzernen Scheiten die Kacheln nicht also angestossen werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starcke Stange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu stossen, das krumm gebogene Eisen oder der Haaken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine ausserordentlich lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erden feststehend zu machen, und oben mit höltzernen Waltzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindel-Dach desto füglicher und ungehindert anschieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Waltzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfodert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhafftes daran gefunden wird, solches ungesäumt und tüchtig wieder ausbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, alsbald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesem Ort das Kind mit einem solchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nähesten Tage nach der Geburt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau, wie bey anderen ausserordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daselbst ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das einzige Mittel, so davor, aber bald nach der Geburt probat gefunden worden, ist die Wurtzel von Pfersig-Bäumen, wenn diese in braunem Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mauer oder Schorstein, ist dasjenige Hauptstücke eines Wohn-Hauses, welches zu der Bequemlichkeit desselben nothwendig erfordert wird. Es bestehet dieses aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen und wenigstens mit dem Forst in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhere Mauer oder Dach einan-

ders

Digitized by Google

ders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heissen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, ausser den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mäuern in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über dem Schurtz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran stossen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Rößlein, siehe **Braune Mägdlein**.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinneten oder Meßing-Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen stehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heisset derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stöcken und Aesten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächset und dürre wird, welchen man auf folgende Art zurichtet: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesem wieder, und wenn er wohl trocken, schlägt man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Wasser bey entstandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand-Spritzen sind entweder von Holtz oder von Meßing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem geheb eingesetzten und darein gepaßten Stössel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gestecket, und der Stössel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starker Zudrückung des Stössels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befestiget einen scharffen Winckel machen, und in ein Gefässe mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind grosse höltzerne, und damit sie Wasser halten, wohl ausgetheerte Kasten, in welchen ein starcker meßingener Stieffel dergestalt angebracht ist, daß, wenn der Kasten mit Wasser angefüllet, und vermittelst eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über die höchsten Häuser weggehet. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andern niedergehet, und deren Röhren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser-speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Grösse nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helffen können, so muß nicht nur der so genannten Schlangen-Spritze ohnstreitig der Ruhm der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stieffels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an stat der kurtzen meßingenen Röhre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gepichter Leinewand, oder gutem Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angesetzter Schrauben nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächsten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter stecket, diesen aber auf ein Gerüste etwas hoch stellet, und das Wasser ohn Unterlaß darein giesset, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgespritzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle ersetzet; sondern es verdienet auch die näheste Stelle nach dieser des sel. Leupolds seine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Beschwerniß, vor sich wegtragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung das Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg Leutmanns Tritolio utili, antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestähltes Eisen, so ein nöthiges Hauptstück eines vollständigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterschiedener Forme angetroffen; bald bestehet dieser Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff verschenen, bald aus einem ovalen Circkel, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden,

Feuer-Funcken von sich geben. Die schwarzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlagen, zischende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Ende gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Herde damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich and der Orten nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beysammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in einer wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht allererst suchen müsse, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Ja es ist sehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man schläfft, dergleichen alle Abend in guter Bereitschafft zurechte setze. Eine beqveme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Pistole geschäfftet, und mit einem Flinten-Schlosse versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächset. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weitem nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hänget er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärcker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spitzige Blätlein, insgemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwahrten langen, und unterwerts hängenden Zapffen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirsekörnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen seines vielen bey sich führenden Hartzes lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor keimet. Gedachte Zapffen sind anfänglich, wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie, wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reiffthum braun-gelblicht werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Hartz sind, und einen ziemlich anmuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame daraus verflogen, so fallen die Zapffen nicht mit herab, sondern schliessen sich, nachdem sie sich des Saamens entlediget, gantz feste wieder zu, und empfangen neuen Saamen, welches sie so lange continuiren, bis sie gantz alt, verdorret und verwelckt herab fallen, oder von denen Eichhörnern, welche diesen Saamen gerne fressen, ausgehölet und abgebissen werden. Das Schneideln will dieser Baum nicht wohl vertragen, es sey denn, daß solches behutsam geschehe, damit man nur die dürren nicht aber die grünen Aeste wie auch nur diejenigen dürren Stangen, welche von denen stärcksten und verwächsichten Stangen allbereit sichtbar zurück gedruckt worden, ab- und heraus haue, sonsten gehet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeste einem solchen Baume gleichsam die Adern geöffnet, und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurtzeln lauffen gantz flach auf der Erden hinweg, daß er also, in Ermangelung einer Hertz-Wurtzel, vor dem Winde sich fast gar nicht erhalten kan, sondern wo dieser Platz gewinnet, plötzlich übern Hauffen fället. Es ist auch dieser Baum so voller Hartz, daß er, wenn er gelochet und gerissen wird, das ist, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, so hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwerts zwey Finger breit streiffweise, an vier, fünff bis sechs Orten herunter und abziehet, jährlich dessen ein merckliches von sich heraus treibet, woraus hernach das Pech gesotten wird, und kan dieses Hartz-Reissen alle drey bis vier Jahre wiederholet, und der Baum aufs neue gerissen werden; wiewohl mit diesem Lochen oder Reissen auch sehr behutsam verfahren werden muß, angesehen solches an keinem Orte rathsam, als wenn das Holtz in solchem Unwerth, daß es gantz und gar nicht an den Mann zu bringen ist: Denn wenn die Fichte, ehe sie zwey bis dreyspännig ist, gelochet oder gerissen wird, so wird sie von dem Risse, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und anderm Nutz-Holtze unbrauchbar gemacht, es ist auch der Klöpffel, so weit der Riß gehet, zum Floß-Holtze nicht diensam, weil er durch das in einander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachsene Hartz schwer worden. Dieser Baum, wenn er gerade erwachsen, lässet sich trefflich zu Schindeln brauchen, massen dieselben im Wetter dauerhaffter, als die Tännenen, weilen sie nicht so mastig von Holtze sind: iedoch ist manche Fichte voller Hartz-Gallen, welche in dem Holtze nach und nach zwischen denen Jahren, oder jährigen Trieben mitwachsen, und offt Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Dach kommt, von der Sonnen ausschmeltzen, da

denn

denn durch die leeren Ritze und Klüffte der Regen eindringet, und Schaden verursachet. Die Ameisen bereiten den sogenannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Hartz, welches sie in der Nähe herum sammlen, in ihre Hauffen tragen, und daselbst zu unterst auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieses Hartz denen wilden Schweinen zum Harnisch, als welche sich an niedergerissenen Fichten reiben, und mit dem Hartz ihre Haare und Borsten dergestalt bepichen und feste machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen, auch fast kein Fang-Eisen oder Hirsch-Fänger durchdringen kan, sie seyen denn sehr starck, steiff und spitzig. Die Rinden werden sehr starck von denen Rothgerben zur Gahrmachung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holtz soll die Fliegen und Mücken aus den Gemächern treiben, und das Holtz zu den Kleidern gelegt, verwehren, daß die Motten nicht darein kommen.

Fieber, ist eine Kranckheit, welche das Rind-Vieh, insonderheit aber die Zug-Ochsen, wenn sie in hitzigem Wetter allzusehr mit schwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen ist, wenn sie nicht fressen wollen, und ihnen die Augen tieff im Kopffe stehen, auch dieselben gantz schwürig und triefend sind ꝛc. Diese Kranckheit zu curiren, soll man ihnen Weinreben-Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man soll ihnen die Stirn-Adern, oder aber die, so nahe bey den Ohren ist, schlagen und öffnen lassen, und ihnen allerhand kühlende Speisen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren schneiden, daß sie ein wenig bluten, und daben die Wein-Reben Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaafe das Fieber haben, so pflegt man ihnen die Ader am Knoten, oder zwischen den zweyen Hörnern an Füssen zu sprengen: oder man läßt ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trincken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Aertzten sonderlich und vor andern das Tausendgülden- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil sie beyde in dieser, auch denen Menschen auf vielerley Art gemeinen Kranckheit, und zwar das erste, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberische Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurtzel oder Pfaffen-Pint, ist eine bald schwärtzliche bald rothe Wurtzel, davon jene die beste, und dienet gegen den Scharbock, Lungensucht, Gicht und dergleichen.

Filtz, ist eine Vermischung, so aus einer fest zusammenhaltenden Materie und einigen Arten Haare bestehet, welche Sachen dergestalt in einander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwan an einem Hut, auch mit der grösten Bemühung kaum das kleinste Haar davon heraus zu ziehen vermögend ist.

Filtz-Laus, ist ein abscheuliches kleines breites und vielfüßiges Ungeziefer, welches sich bey dem Menschen in der Haut einfrisset. Dagegen das Waschen mit eingeweichtem Toback hilfft.

Filtz-Kraut, siehe Flachs-Seide.

Fimmel, Femel, von den Oesterreichern Bastling genannt, ist das Weiblein vom Hanf, welches kleinere und zartere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, und keinen Saamen hinterlassen. Dieser Fimmel wird eher gelb und reiff, und dahero auch eher geräufft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen tragende Hanff, iedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieser gedroschen, sondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedorret, nachmahls in Gebünde oder so genannte Büffen oder Posen gebunden und eingeführet worden, zugleich mit dem Hanff eingeröstet. Weil der Fimmel viel zärteres Bast und klärere Haare hat, als der Hanff, mithin auch ein besseres Gespinste giebet, so pflegt man denselben unter das Flächsene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Hanff fimmeln) heisset die kleinsten und subtilesten Hanff-Stengel, so nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, sobald die Blumen anheben zu stäuben, (welches das Anzeichen, daß sie reiff sind) ausziehen und sammlen lassen.

Finck, ist ein kleiner singender Vogel, welcher seiner Grösse und äusserlichen Leibes-Gestalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen seyn möchte, nur daß jener schmäler und länglichter ist, und keinen so dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein ist weit schöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunckelbraunen mit bläulichten Federn vermischten Kopf, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, gantz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines schwärtzlichtes Flecklein behält: diese blaue Farbe nimmt hinten her am Kopff den Ober-Theil des Halses, iedoch nur etwas weniges zugleich mit ein, wo sie aber aufhöret, absonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden ist, fängt eine angenehme ziemlich halbbraune Farbe an, welche über den gantzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwantz, allwo sie geringen Federn Platz machet; der Schwantz ist schwartzbräunlicht; dessen äusserste zwey, zu Zeiten drey, folglich vier bis sechs Federn, haben am Ende weisse Spiegel, dergleichen auch an den Distel-Fincken oder Stieglitzen zu sehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, ist die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls schöner, als die übrige Jahrs-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weisse Federn, die unter dem Schwantz wiederum mit grünlichten verwechselt sind. Auf den Flügeln, welche schwartzbräunlicht, ist quer über ein schöner weisser Strich zu sehen, fast auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit diesem Unterschied, daß derselbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn sich befindet; der Fincken weisser Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein bestehet. Der Schnabel dieses Vogels ist bey etlichen gantz weiß,

und bey etlichen dunckelbraun unterlauffen: er mag aber seyn wie er will, so wird er bey denen Männlein auf das schönste blau, so bald sie in den Gesang gerathen. Das Weiblein ist am gantzen Unter-Leib dunckelweiß, als ob es kothig worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein sind, sie sehen aber gantz abfärbig, und ist weder etwas blaues noch etwas schön weisses, wohl aber auf dem Bürtzel etwas grünliches zu sehen. Dieser Vogel nähret sich so wohl auf dem Felde mit allerhand Gesäme und Würmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungeziefer, wie er denn so gar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Lufft hinweg schnappet: In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hanff speisen, denn ob er gleich diesen viel lieber frisset, so ist er doch mit jenen viele Jahre lang fortzubringen, sonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hüner-Eyern, oder klein geschnittenen Aepffeln vorgiebt, dahingegen derselbe bey dem Hanff-Futter nicht lange dauret, sondern bald umkommet. Sein Nest setzet er, obschon auf hohe Bäume, iedoch nur auf die untersten Aeste, und zwar iederzeit zwischen Zwiesel- oder Zwilling-Aeste so fest hinein, daß kein Sturm-Wind es im geringsten bewegen kan; auswendig bereitet er solches von lauter grauem Baum-Moos, inwendig aber füttert er dasselbe mit Wolle, Federn oder auch allerley Haaren, und bringet gemeiniglich darinnen vier bis fünff Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tieffsten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernet von denenselben in denen Gärten und solchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu sehen ist, ausser der Brut-Zeit aber ist sein Aufenthalt meistentheils an denen Vorhöltzern. Sie ziehen alljährig im Herbste sowohl in geringen Hauffen zu zwantzig, dreyßigen und viertzigen, als auch und zwar öffters in grossen Schaaren bey etlichen tausenden, und zwar am stärckesten um Michaelis, doch ist dabey zu mercken, daß ein solcher grosser Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder sonst auf einen Ort zutrifft, der sie einzufallen anreitzet, niemahlen gantz und mit einander auf einmahl sich niederlasse, wie es wohl bey andern in Schaaren sich versammlenden Vögeln, als Hänfflingen, Krammets-Vögeln und dergleichen geschiehet, sondern wenn eine Schaar Fincken über einen Vogel-Herd, wo sie die lockende Fincken singen höret, in hohen Lüfften hingehet, lassen sich nur etliche wenige, bey zehen oder zwantzig, höchstens funffzig auf die Bäume nieder, die übrige streichen fort, als höreten sie die Locke nicht, und lassen sich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in sehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Mist-Stäten fallen, und daselbsten, wo sie keine Körner finden, den gefrornen Küh- und Roß-Mist zernagen, bis der Schnee hinweg, sie aber wiederum ihre Nahrung im Felde finden, oder nach Beschaffenheit des Ortes oder der Jahrs-Zeit des ausgefallenen Holtz-Saamens habhafft werden können. Sie werden von Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Fincken-Herden, in ziemlicher Anzahl, ausser dieser Zeit aber mit Leim-Spindeln und Vogel-Wänden, besonders aber im April mit oder durch den Stich gefangen. Ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wenn sie absonderlich safftig gebraten worden, schwindsüchtigen Leuten sehr dienlich. Man pfleget sie auch in Pasteten zu schlagen oder mit Aepfeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich andern kleinen gemeinen Vögeln zuzurichten, wie solches bereits an seinem Ort angeführet worden. Ausser dieser Art Vögel führen den Nahmen Fincken noch verschiedene, wiewohl mit einem Beynahmen: als der **Berg-** oder **Buchfincke**, so in Oesterreich **Nickawitz**, anderer Orten aber **Gögler**, **Qväcker** oder **Zehrling** genennet wird; der **Blutfincke** oder **Gimpel**, auch **Kernbeisser**; der **Distelfincke** oder **Stieglitz**; der **Erlenfincke** oder **Zeisig**; der **Grünfincke** oder **Grünling**, sonst auch **Hirsefinck**, **Geelfinck** oder **Goldammer**; der **Hanfffinck** oder **Hänffling** rc. wovon an ihrem Ort.

Fincken-Herd, siehe **Vogel-Herd**.

Finger-Futteral, ist eine kleine von Silber oder anderm Blech getriebene Forme, gleich eines breiten Ringes, welche einiges Frauen-Volck um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden möge.

Finger-Hut, ist eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Meßing oder Stahl getrieben, und auf seiner äussern Fläche, mit nahe an einander gesetzten Tieff-Puncten versehen, und bey denen Nähterinnen oben gleich einem Hütlein geformet, bey denen aber, deren sich die Schneider bedienen, oben gantz offen gelassen worden. Es wird dieses bey dem Nehen über den Mittel-Finger gestecket, um sich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Oehrs, zu verwahren. Noch anders ist diejenige Art beschaffen, so man zu dem Goldspinnen ehemahlen gebrauchet, um in währendem Zusammendrehen des Gold- und Silber-Lahnes mit dem seidenen Faden, diesen darüber lauffen zu lassen; Sie kommt in allen mit dem zuerst beschriebenen Finger-Futteral überein, nur daß die Materie, daraus sie gemacht, Elffenbein und mit lauter an einander liegenden Ringlein äusserlich versehen.

Finger-Hut, Finger-Hut-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches einen, zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unterschiedlicher Art, iedoch aber nur der Farbe und Grösse der Blumen, nicht aber der Gestalt nach unterschieden ist. Seine Blätter sind den Borragen- oder Burretsch-Blättern gleich, ausser daß sie grösser und nicht so rauch sind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine grosse Menge Knöpffe, die gleichsam eine Pyramide oder zugespitzte Säule vorstellen, und

wenn

wenn die Blumen sich aufthun, so scheinet es, ob wären es lauter Finger-Hüte: daher sie, in Ansehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen Pfersich Blüth-farbe, oder auch mit gelben, eisenfarbenen und gantz weissen Blumen. Sie besaamen sich selbst, wo sie einmahl in einen Garten gesetzet werden, indem sie vieles Gewürtzel machen, dahero man sich denn im Säen sowohl als auch im Verpflantzen darnach richten solle, daß man ihnen Raum gebe, damit sie nicht zu eng an einander wachsen, oder, wenn sie nahe bey andern zierlichen Gewächsen zu stehen kommen, selbigen an ihrem Wachsthum schädlich seyn und sie ersticken; doch werden sie auch durch den im Frühling auszusäenden Saamen vermehret, weil aber derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet, wie bey den Ackeleyen, so muß man sich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte ausgehe. Sie blühen selten das erste Jahr, sondern gemeiniglich erst das andere: man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen lassen, weil die Wurtzeln daran gemeiniglich verderben, wenn man aber die Stengel guten Theils abbricht, ehe sie in den Saamen schiessen, so treiben sie nur desto stärcker nach, und dauren wohl in das dritte Jahr, welches ausser diesen nicht geschiehet. Ob sie wohl die Winter-Kälte annoch ziemlich vertragen können, so ist es doch, wegen manchmahl allzu strenge und lang anhaltenden Frostes rathsamer, wenn sie mit Stroh überdecket, und daher in etwas beschützet werden.

Finnen, Pfinnen, sind weisse runde Körnlein, die sich allenthalben in dem Fleisch der Schweine hervor thun, und sowohl von ihrer natürlichen Unsauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht offt mit einer trockenen Streu versehen werden, und sie in feuchten stinckenden Ställen liegen müssen, herrühren. Von etlichen wird diese Kranckheit der Aussatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieser Kranckheit behafftet sind, haben auf den Zungen kleine schwartze Blattern, und eine heisere rauhe Stimme; es kommet ihnen gantz sauer an auf die Hinterfüsse zu treten, und die Borsten, die man ihnen zwischen den Ohren, oder hinten an den Hüfften ausrauffet, sind unten an der Wurtzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbröthlich. Man schüttet ihnen aber wider diesen Unrath zuweilen Erbsen, Hanff-Körner, oder geschrotene Wicken in den Trog, und lässet sie dieselben fressen; oder rühret ihnen das Essen, ehe man es ihnen giebet, mit einem eichenen Brand um: oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, oder Wasser, worein man die Hände gewaschen, zu trincken; oder leget ihnen Schwalben- und Entzian-Wurtzeln in ihr Geträncke. Das beste aber ist, wenn man sie auf die Mastung stellen will, daß man sie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulverisirtem Antimonio eines halben Qvintleins schwer purgieret. Will man sie aber iederzeit vor den Finnen verwahren, so nehme man Lorbeer und weissen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein; oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Alaun, in gleichem Gewichte, und eine Hand voll gepülverten Feuer-Mäuer-Ruß, zerstosse alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Geträncke, doch daß es alle Jahr zweymahl erfrischet werde. In wohlbestellten Städten sind eigene Leute darzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen geschworne Schwein-Schauer führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Marckt an Fleischer oder andere Leute verkaufft werden, vorhero werffen und besichtigen müssen, ob sie Finnen haben oder nicht, weil auf den erstern Fall kein solches Schwein verkaufft werden darff; man hat aber dabey fleißig darauf zu sehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäuffer, indem man ihnen die Zunge beschauet, nicht auf den Schwantz trete, denn so dieses geschiehet, so ziehet das Schwein die Finnen oder Pfinnen an sich, daß man sie auf der Zunge weder sehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine sollen auch die Finnen bekommen, wenn sie Wasser trincken, darinnen Eyer gesotten worden, dahero man dergleichen Wasser gäntzlich weggiessen, und nicht unter das Spülicht, so vor die Sauen kommt, in der Küchen mengen soll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Artzney-Mitteln von den Finnen curiret, und dieselben vertrieben worden, soll man das Schwein nicht sogleich schlachten, sondern noch etwan ohngefähr drey Wochen stehen lassen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit schädlicher, als die gantzen zu seyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des gantzen Welt-Gebäudes genennet, der den sichtbaren Himmel ausmachet, als woselbst uns die zwey grossen Lichter, Sonne und Mond, nebst den übrigen Planeten und vielen andern unzähligen Sternen erscheinen. Die Alten haben ihm diesen Nahmen gegeben, weil sie sich den Himmel aus acht Crystallenen Höhlen, und über einander stehenden Kugeln zusammen gesetzt vorstellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichsam angeheftet, so, daß in der äussersten und letzten Kugel die Fix-Sterne sich befänden.

Firne, heißt zwar in der Schweitz ein jähriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher Firne-Wein den Nahmen hat, wovon der Art. Wein nachzusehen.

Fisch, wird insgemein und in weitläufftigem Verstande, ein iedes Thier genennet, das im Wasser lebet, also, daß auch diejenige, so Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebse, Austern, und alle Arten von Muscheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauerm Verstande aber werden nur diejenigen Wasser-Geschöpffe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und entweder mit Schuppen oder mit einer glatten schlüpfferigen Haut ohne Haare bedecket sind, und denen Menschen zur Speise dienen. Es giebt der Fische demnach vielerley Arten, und kan man dieselben am füglichsten ihren Wohnun-

nungen und Lagern nach in Meer-Fische oder Fische, so in gesaltzenen Wassern wohnen, in Fluß Bach- und Teich-Fische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süssen Wassern haben, und in Fischwerck mit Schalen eintheilen. Die Meer-Fische sind entweder Tieffische, welche in der Tieffe oder im Grund des Meeres wohnen, und wegen Mangel der Sonnen-Strahlen und Härtigkeit des Fleisches, die geringsten sind; oder Strand-Fische, welche zwar von dem Auswurff des Meeres sich nehren, aber doch weil die Ufer oder der Strand von der Sonnen mehr erleuchtet, und sie selbst durch stete Bewegung die Unsauberkeit der Nahrung einiger massen wieder los werden, denen Tieff-Fischen an Gütigkeit vorzuziehen sind; oder auch Klippen-Fische, welche an Meer-Felsen und Stein-Klippen, da das Meer durch den Trieb der Winde stets anschlägt, sich aufhalten, und wegen sothaner stetigen Bewegung, vor die besten gehalten werden. Diejenigen Fische, die ausser dem Meer und Saltz-Wasser anzutreffen sind, und in Flüssen, Bächen, Seen, Teichen, auch Gräben, Pfühlen oder Dimpffeln, und dergleichen süssen Wassern ihren Aufenthalt haben, auch daher Fluß- Bach- Teich- oder See-Fische genennet werden, lassen sich wieder in schuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen, wovon diese vor weit nicht so gesund, als jene gehalten werden. So theilet man sie auch ein in solche Fische, die sich gerne in denen mit Kieß und Steinen versehenen Wassern aufhalten, und die in Teichen oder Flüssen, so einen schlammigten oder leimigten Boden haben, am besten stehen, wachsen und fortkommen. Fischwerck mit Schalen oder Schalen-Fische sind entweder dünnschälige, als wie die Krebse, oder dickschälige, wie die Austern 2c. Die meisten Fische sind zwar gut zu essen, aber nicht alle gesund, geben auch nicht alle gleich gute Nahrung; auch haben sie nicht alle zu iederzeit einen guten Geschmack, daher ist der Aal nur gut im Winter, und von Ostern bis zu Anfang des Herbsts, am besten aber um die Erbsen-Zeit; die Asche ist am besten im Augusto und im Herbst; der Bärsch ist, ausser im Mertz und April, als zu welcher Zeit er laichet, allezeit gut; die Brassen und Nassen schmecken wohl im Februario und Mertz; die Gründlinge vom Februario bis im May; der Hecht ist im Julio und Augusto am allerbesten; der Karpfe im Herbst und das gantze Jahr, ausgenommen von Ostern bis Pfingsten; die Krebse dienen nur in den Monaten, die kein R haben, als im May, Junio, Julio und Augnst; die Lampreten sind gut im May; die Neun-Augen am besten im Februar und Mertz; die Schleyen im Mertz und Brach-Monat. Uiberhaupt sind alle Fische, wenn sie laichen, am ungeschmacktesten und ungesundesten. Uiber dieses kan man annoch in Erwählung derselben sich folgendes zur Haupt-Regel dienen lassen: Die, so in steinigten, harten und frischen Wassern sich aufhalten, sind gesünder, als diejenigen, so in weichen, sumpffigten oder saltzigten Wassern wohnen. Jedoch können die See-Fische denen an der See wohnenden Leuten nicht so viel schaden, als denen davon entfernten. Und weil manche wegen des übeln Bodens, und des darüber stehenden, auch nicht gnugsam abfliessenden Wassers, darinnen sie stehen, schlammenzend und übel schmeckend sind; so können dieselben, in den frischen Fisch-Hältern oder Fisch-Kästen auf folgende Art wiederum verbessert und schmackhafft gemachet werden: zuvorderst schmeist man ihnen aus Letten oder Thon, darein klarer Sand vermenget, gemachte Klöse oder Kugeln in diese Behältnisse, wodurch ihnen anfangs, wenn sie solche als eine Nahrung geniessen, die Därmer gereiniget werden; Wenn dieses einige Tage geschehen, macht man eben dergleichen Kugeln aus Thon, mit etwas geröstetem Gersten-Mehl und Honig wohl unter einander gemenget, und wirfft ihnen dieses für, davon sie alsdenn nicht nur schmackhaffter, sondern auch, wenn einige Zeit damit continuiret werden kan, recht fett werden. Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pfleget selbige einzusaltzen, zu räuchern, zu marlniren, oder frisch zu sieden, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brüh, zu backen und zu braten 2c. Wie dieses bey Beschreibung eines ieden Fisches nach seiner Art angewiesen wird; Nur ist überhaupt von dem Sieden noch zu mercken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben, mit einem Stückgen darzu geworffener Butter gesotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich sieden.

Fisch-Aer oder Meer-Adler, ist eine Art der Adler, die sich von Fischen nähret, und daher auch am Meer und grossen Seen sich aufhält, auch unter allen das schärffste Gesicht haben soll. Seine Farbe ist falb nnd dunckel mit weissen Strichen, unten am Bauch aber weiß mit schwartzen Flecken, an Füssen ist er blau. Er hat zweyerley Füsse, der eine ist wie ein Gänse-Fuß, damit schwimmet er auf dem Wasser, wenn er mit dem anderen, der wie ein ordentlicher Adler-Fuß, den Raub ergreifet. Colerus in seiner Oeconomia schreibt von ihm, daß, wenn er fischen wolle, so flöge er in die Höhe, und liesse aus seinem Schwantz eine feuchte Materie in das Wasser herab trieffen, dazu sich die Fische gerne sammleten, welcher Fisch nun ein klein Tröpflein von diesem Fett bekäme, der werde alsobald matt, und schwimme auf dem Rücken, da denn hernach dieser Vogel gut fangen habe. Daher leget man dem Fett gedachten Vogels die Eigenschafft zu, daß, wenn davon etwas in einen Teich gethan werde und die Fische solches genössen, man diese alle mit den Händen fahen könne.

Fisch-Angel, siehe Angel.

Fisch-Beeren, Fisch-Hame, ist ein tieffes rundlicht gestricktes, an einer weiten hölt zernen Gabel mit einem Bügel befestigtes Netze, deren man von grosser und kleiner Sorte hat. Die grossen, womit man in fliessenden Wassern oder Teichen fischet, müssen etwas weitläufftig und mit grossen Maschen gestrickt seyn,

seyn, damit die kleine Fisch-Brut dadurch fahren, und im Wasser zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maschen haben, pflegt man meistentheils nur die bereits gefangenen Fische aus dem Fisch-Kasten oder andern Fisch-Behältnissen heraus zu fischen.

Fisch-Bein, ist nach einiger Meinung der Bart, nach anderer aber der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird dasselbe in Stücke gespaltet und zertheilet, wie es denn gleichsam Schichtenweis über einander gewachsen, davon hernach anietzo sehr vieles zu den Reiffen-Röcken, wie auch zu Aussteiffung der Läte, Brust-Stücken, Schnür-Brüsten, und mancherley andern Sachen mehr verbrauchet wird: dahero gedachte Reiffen-Röcke zum Unterschied derjenigen, wo an stat des Fischbeins Bast-Stricke, oder andere starre Sachen hinein genehet sind, auch Fischbein-Röcke genennet.

Fisch-Bret, ist ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches, wenn dieselben gesotten, über den Fisch-Kessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fisch-Buch, Teich-Buch, wo eine Herrschafft viele und grosse Teiche hat, pflegt man um besserer Ordnung willen ein richtiges Fisch-Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingezeichnet sind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemercket ist: wie sie heissen, oder wo sie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck sie halten; ob sie für die Brut, Streich-Karpffen, Säzlinge oder grosse Fische gehören, das ist: Ob sie Streich-Teiche, Ersttreck-Teiche, oder solche Teiche sind, in welche der dreyjährige Satz zu seinem Wachsthum und zukünftiger Speise, oder Verkauffung eingesetzet wird; mit wie viel Schocken; zu welcher Zeit iedweder, auch mit was für Art Fischen er besetzet worden; wie groß der Satz gewesen; und wie lange beyläufig, derselbe zu stehen und zu wachsen habe: es soll auch bey ieglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derselbe abzulauffen haben müsse, mit angemercket werden. Ein ieder Teich soll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, so wohl die Besetzung, als auch das Fischen, nebst dem Gewicht und Grösse der Fische, eingezeichnet, nicht weniger, wenn Schleyen, Karauschen oder andere Fische mit in die Teiche gesetzt worden, ihre Zahl, Grösse und die Zeit mit angemercket seyn, denn wenn man siehet, wie wohl oder schlecht die Fische in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Grösse der Säzlinge, mit dem Gewicht der Fische conferiret, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig besezt oder aber übersezt worden; ob er fetten oder magern Grund und Weyde hat, und darauf kan man ein andermahl seine Absicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgewächsige Fische gebraucht, die Ursache dessen betrachten, und auf Befinden mit den andern gleicher Gestalt verfahren.

Fischer, wird derjenige genannt, welcher die Kunst gelernet, die Fische so wohl in Flüssen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eigentlich Profeßion macht, und sein Brot damit verdienet. Er soll ein arbeitsamer gesunder und dauerhaffter Mann, auch dabey munter und verschlagen seyn, damit er der Fische Natur und Gang desto besser beobachten, auch derselben List und Geschwindigkeit begegnen möge. Er muß seinen Zeug an Netzen, Reussen, Hamen, Garn-Säcken, Ketschern, Geräthen und andern, reichlich, das ist, ein iedes mehr, als einmahl haben, damit er, wenn etwas schadhafft wird, gleich ein anders an dessen Stelle haben und durch Ausbesserung des beschädigten am Fischen nicht gehindert werden möge. Er muß seine Netze und Reussen selbsten stricken und flechten, auch ausbüssen oder ausbessern können, nicht weniger die eigentlichen Laich-Zeiten der Fische, ingleichen was die Fische zu ieder Jahr-Zeit am liebsten zu essen pflegen; wie sie sollen geködert werden, und dergleichen ausbündig wissen und verstehen. Er muß die Teiche bey grossem Froste, hin und wieder fleißig aufeisen, und sein grosse Wuhnen machen, damit die Fische recht Lufft bekommen, die Teiche zu solcher Zeit so viel immer möglich in vollem Wasser erhalten, und bey ausgehendem Frühling, das Schnee-Wasser daraus ab- hingegen mit frischem Wasser wieder voll lauffen lassen, damit sie den folgenden Sommer über, ihr Wasser behalten mögen; das Röhricht aus den Teichen zu rechter Zeit hauen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, so in eines Fisch- oder Teich-Meisters Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet sind.

Fischerey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen. 1) Vor allerley Fisch-Wasser, denn die Fischerey in die wilde und zahme eingetheilet wird. Die wilde Fischerey begreifft alle Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Besetzung nöthig haben; die zahme aber bestehet aus ordentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fischhältern, so zu gewissen Zeiten besezt, und gefischet werden müssen. Wer im Stande ist, dergleichen Fischereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, der erkundige sich vorhero bey der wilden Fischerey: Ob er in denen Flüssen und Bächen, die er kaufen will, die Fischerey unstreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fischen dorffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unstreitig? was vor Sorten und Arten von Fischen in denen Wassern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Aalraupen und dergleichen, auch wie hoch sich der Nutzen in mittelmäßig- und gemeinen Jahren belauffe? ob auch Krebse vorhanden? ob die

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob sie in Winters-Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch sie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fischerey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Ablässe an denen Teichen in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Schilff-Gras bewachsen? ob sie weit oder nahe gelegen? ob sie nahe beysammen liegen, daß die Fische in einem zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischet und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimigt, kiesigt oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch Mossentzen (Mosseinen) oder nach dem Morast schmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öffters zur Träncke dahin getrieben werde, als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben? ob sie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen sie dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fisch-Geyern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr sind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fische gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen, und ob sie zu Forellen taugen? ob sie in dürren heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder aber nur vom Schnee- und Regen-Wasser gefüllet werden müssen, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten frischen Brunnen-Quelle, oder sonst fliessenden Wasser und Bächlein, so stets darein fliesset, erfrischet werden: denn solches fliessende Wasser treibt das andere stillstehende oder erste Wasser hinweg, und lässet es nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fische desto leichter, scheinbarer und grösser werden, denn ein faules immer stillstehendes Wasser, giebt den Fischen böse Nahrung, machet auch derselben Fleisch ungeschmackt und ungesund zu essen. Ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fischhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Sätzlinge und Speise Fische zu erhalten, vorhanden? ob die Fische um einen guten Werth in der Nachbarschafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein fliessenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es ist kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan. Ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme auch durchreissen, oder sonst die Fische aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Wassern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fischerey auch vor die Gerechtigkeit zu fischen genommen, welche heut zu Tage in grossen Flüssen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale ist: doch ist einem ieden erlaubt, auf seinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Personen und Gemeinden mit der Fischerey in denen an ihre Güter und Dörffer stossenden kleinen Flüssen und Bächen von dem Landes-Fürsten beliehen sind. 3) Wird unter dem Wort **Fischerey** auch der **Fischfang**, das ist, die Art und Weise zu fischen, oder der Fang der Fische verstanden. Dieser ist mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fische, die gefangen werden sollen. In grossen Wassern, so flache Ufer haben, fischet man mit langen und breiten Netzen oder Fisch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eisen-Gewichten beschweret, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefften von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Pappelweidenen Rinden gemachten Flössen, welche das Garn in die Höhe halten, versehen sind, diese Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fischern gezogen, und wenn man die Fische beschlossen, heraus ans Land geschaffet. An tiefen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und sich oben enge mit einem Seil zusammen ziehen lassen; diese werden also in das Wasser geworffen, daß sich das Netz in der Runde auf demselben ausbreite, und mit dem Bley schnell zu Boden sincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zusammen drehet, so fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zusammen, und beschliesset also alles, was von Fischen darinnen ist, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geschafft werden. Bey kleinen Flüssen und Bächen, bedienet man sich der so genanten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Flusses bis an den andern reichen, und also den gantzen Fluß in der Breite mit überstellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwerts, etliche in einem Kahn die Fische mit denen Trampen, Strudeln oder Stör-Stangen, aus ihren Löchern und Höhlen in das Garn jagen, in welchem sie sich verwickeln und gefangen werden. Man fischet auch in denen kleinen Flüssen und Wald-Bächen, mit grossen und kleinen Fisch-Beeren oder Fisch-Hamen; wo nun die Fischer meinen, es sey etwas vorhanden, setzen sie den Beeren vor; einer stöhret mit der Fisch-Trampe unter die Wurtzeln der an dem Ufer stehenden Bäume, erschreckt also die darunter verborgenen Fische und jaget sie hervor, daß sie mit grosser Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; so bald derjenige, der denselben hält, dieses vermerckt, hebt er den Beeren empor, und schafft die Gefangenen heraus in einen Fisch-Kasten, oder in das am Ufer mit Wasser angefüllte Fisch-Wännlein. Oder: die

Breite des Flusses wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl versezt, daß sie von einer Seiten, oder von einem Ufer des Wassers bis zum andern reichen, hernach gehen die andern mit Strudeln oder Trampen, treiben und jagen die Fische, stieren auch unter alle grosse im Fluß liegende Steine, weil die Forellen gerne darunter rasten, bis sie solche in die Hamen oder Fisch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das Fischen mit denen Reussen, die an solchen Orten in den Flüssen auf den Grund gesencket werden, wo man weiß, daß die Fische ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß sie iederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fische gegen und nicht nach dem Wasser ihren meisten Gang haben; Damit sie aber denn lieber eingehen, werden dieselben mit allerley Ködern oder Querdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden von den Fischern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu gesehen. So lange die Laich-Zeit der Fische währet, nemlich von dem April und May an bis in den Augustum, ist das Reussen legen verboten; es fangen sich aber die Fische lieber im Frühling als im Herbst. Von der Angel-Fischerey ist vorn schon unter dem Wort Angeln, ingleichen von der Eis-Fischerey auch an seinem Orte erwehnet. Die Fischerey in den Teichen, wird beydes im Frühling und im Herbst vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man sie zu einer von gedachten beyden Jahrs-Zeiten am nützlichsten verkauffen und an den Mann bringen kan. Als im Catholischen werden die Fische am meisten zur Fasten-Zeit gesucht, um Leipzig gegen die Meß-Zeiten nach Ostern und vor Michaelis, u. s. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein ist, und nachdem er viel oder wenig Wasser hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapffen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fischen will, recht bequem darzu seye. Solches Fischen geschiehet früh Morgens in der Kühle am besten, denn da bleiben die Fische lieber, lassen sich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fisch-Netze ziehet, pflegt man im ersten Zug meistentheils Hechte zu bekommen, weil dieselben nicht gerne im trüben Wasser bleiben: im andern und dritten Zuge aber, wenn das Wasser gantz aufgetrübt worden, werden erst die Karpffen gefangen. Bey leztem Zuge werden die Fische von dem Fischer sortiret, die Hechte alleine, die grossen und kleinen Karpffen, iede Sorte alleine, und die Speise-Fische auch alleine, in die beym Auszug stehende und mit frischem Wasser gefüllte Fisch-Wannen gethan, hierauf gewegen, und wenn sie von iemanden behandelt, demselben sogleich übergeben, oder aber, wo man sie nicht gleich verkauffen kan, in die nächstfolgende Behälter oder Einsätze eingelassen. Bey Teichen, welche Ständer mit Vorsetz-Bretlein haben, kan man das Ausreissen der Fische mit einem vorgesetzten Drat-Gitter, welches so eng seyn muß, daß kein kleiner Fisch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapffen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapffen nur ein wenig gelüfftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Wasser fein sacht ablauffe, so bleiben nicht viel Fische im Schlamm stecken, dabey denn die Fischer wohl Achtung geben müssen, daß sie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar vertreten. Man soll auch diese Fische beym Herauslangen nicht grob drücken, stossen oder werfen, sondern fein gelinde und sittsam mit ihnen umgehen, sonst werden sie matt und schwach davon, dauren nicht gerne, und sind weder in den Fischhältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablassen etliche Fischlein durch das Zapffen-Loch möchten in die Ablaß-Rinne gekommen seyn, also daß sie darinnen bleiben und verderben müssen, so verstopffet man den Ablaß, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tieff Wasser gesammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapffen wieder jähling heraus, und setzet am Ausgang der Ablaß-Rinne einen Fisch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall ausserhalb des Dammes mit einem Zaun, so stösset das starckfliessende Wasser die Fische durch die Ablaß-Rinnen heraus, welche sodenn entweder sich selbsten in dem vorgesetzten Hamen fangen, oder vor dem Zaun stehen bleiben, und allda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fischerey die Karpffen, Hechte oder Sätzlinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß solches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geschehen, die Fässer oben auf drey quer Finger weit leer gelassen, damit die Fische ihre Köpffe nicht aufstossen mögen, und die Spund-Löcher mit Stroh verstopfft werden, dadurch sie dennoch frische Lufft haben können, daß auch die Fische in diesen Fässern nicht absiehen, sondern im Fahren wohl halten und stets frisch bleiben mögen, soll man oben in iedes Faß, wenn es gefüllt ist, entweder vor einen Dreyer Pfeffer, oder ein wenig Petersilien hinein streuen, oder auch in iedes Faß etwan drey Stück Schleyen, so man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, sondern immerzu unter den Fischen arbeiten, als wovon diese gleichfalls frisch bleiben, und nicht leichte absiehen. Sonst soll auch beym Auf- und Abladen allezeit iemand an der Deichsel oder bey dem Faß stehen, und solches rütteln und bewegen, daß sich das Wasser rühre; also soll man auch im Fortführen ohne sondere grosse Noth nicht stille halten, unterdessen aber doch offt dazu sehen, ob die Fische nicht mit den Mäulern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß sie matt sind, da man ihnen denn wieder frisches Wasser geben muß, daß das Faß, welches inzwi-

zwischen beweget oder gerüttelt werden muß, übergehe, und der Schleim von den Fischen wegkomme, ehe man aber wieder fortfähret, soll das Faß wieder, wie vorhero, auf drey qveer Finger tieff abgelassen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fische über Land geführet oder getragen werden müssen, da sie manchesmahl so starck gefrieren, daß sie wie ein Stücke Holtz starren, und sich nicht biegen lassen, ist das beste Mittel, sie nur alsobald in kaltes Wasser zu legen, welches den Frost dergestalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schuppen abstreichen kan; oder man darff sie auch nur in eine warme Stube bringen, so thauen sie auf und werden wieder lebendig, wiewohl diese weit nicht so gut schmecken sollen, als diejenigen, so auf die erste Art wieder zurechte gebracht worden. Die Fischerey in Seen, die in ihrer Grösse und Weite auf etliche Stunden oder Meilwegs weit sich erstrecken, und sehr tief sind, erfordert einen unverdrossenen, wachsamen und hurtigen, mit allerhand nothdürftigen Fisch-Zeuge und Kahnen gerüsteten Fischer, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meisten und besten See-Fische kundig sey, weil sie zu solcher Zeit am leichtesten zu fangen, sonsten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächst muß dergleichenFischerey früh ehe dieSonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey stillem Wetter, auch besser bey trüben und mittelmäßigen, als klaren und grossen Wasser, ingleichen mit Beobachtung des Windes angestellet werden, dergestalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fischer, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieses auch mit Osten und Westen in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworffene Speisen die Fische an einen Ort, wo man fischen will, hingewöhnen. Die Nacht-Fischerey oder das Fischen bey der Nacht ist, ausser wo eine Herrschafft selbsten zu Zeiten dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch-Ordnungen verbotene Fischerey, durch welche, weil sie gemeiniglich nur von eigennützigen Leuten und bösen Buben vorgenommen wird, auch das besteFisch-Wasser in kurtzer Zeit völlig ausgeödet werden kan. Es pflegen aber dergleichen Mause-Köpfe bey der Nacht an den Flüssen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und so wohl die dem Schein des Lichts zueilende Fische, mit alten stumpffen Plempen und Degen auf die Köpffe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebse, die gleicher Gestalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilen, heraus zu langen. Wenn eine Herrschafft, wie obgedacht, sich mit Nacht-Fischereyen eine Lust machen will, dörffte sie solches wohl am besten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werck richten können: Diese Laterne muß von Kupfer oder von Bley drey oder vier Schuh weit gemacht seyn, und in der Mitten spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die Tieffe gesencket werden, aussen muß sie allezeit mit eisernen Ringen beschlagen seyn, auf daß man sie, wenn sie hinab gesuncken, unter dem Wasser fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehen bis zwantzig Schuh lang, und einen Schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese Laterne in ihrer Weite unterschiedliche Fenster und zwar fünff oder sechse und etliche helle gläserne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verschmieret seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne lässet man mit Aufhängung eines Gewichts an dem verlangten Ort ins Wasser, daß die Röhre nur etwan ein paar Schuh weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelassen, die, gleich einer Schiffs-Lampe also zugerichtet seyn muß, daß das Licht allezeit gerade stehe, man mag sie bewegen, wie man will; solchergestalt scheinet nun das Licht durch die Fenster im Wasser, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Wasser ein grosses Licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchen Schein eine grosse Menge Fische herzu schwimmet, die alsdenn mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern Spiegeln, und inwendig mit dem Inngarn die tauglichsten sind) gefangen werden können. Endlich ist noch eine, wiewohl unzuläßige und höchst strafwürdige Art von einer Fischerey, da böse und ungewissenhaffte Leute durch allerhand verbotene Stücklein, z. E. aus gewissen Sachen verfertigte Küglein ins Wasser werffen, die Fische betäuben, und über sich zu schwimmen nöthigen, wordurch sie nicht allein die Fische ausöden, sondern auch die Wasser selbst, sonderlich wenn es stehende Wasser sind, mit einem gifftigen Geschmack verwüsten, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig auf Betreten mit starcker und unnachläßlicher Leibes-Strafe angesehen, auch allen Apotheckern und Materialisten verboten werden sollte, die darzu dienlichen Körner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigstens nicht iedermann so gar gemein zu verkauffen.

Fisch-Fang, heisset zwar eine iede Art, dadurch man die Fische in den Wassern auf ihrem Wege wegfischet, davon unter den Worten Fischerey und Fisch-Weide genugsam gehandelt worden; da aber alle diese Arten die Fische zu fangen auf eine gewisse Zeit, und offt mit vielen Bemühungen und Unkosten anzustellen, auch bald an diesem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können: so hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beständigen und unveränderlichen Fischfanges anführen wollen, derer *Colerus* in seiner *Oeconomia lib. 16. cap. ultimo* gedencket, daß er sie bey einem von Adel gesehen, welches also lautet: Es fliesse ein Fisch-reicher Fluß

Fluß vor seinem Garten und der daran liegengen Wiese vorbey, durch welche letzte ein Graben gieng. In diesem und zwar nahe am Fluß war ein Fisch-Kasten, ohngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang, fest gemachet: gedachter Fisch-Kasten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Wasser durch den Graben aus dem Flusse lieff, gleich wie eine grosse Fisch-Reusse zugerichtet, damit man die Fische fähet, um die Löcher aber, wo sie durchkriechen musten, und wo man sonst die Ruthen spitzig hinaus gehen lässet, waren stat dieser etwas lange Drat-Spitzen, damit die Fische wie bey den Reussen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück gehen können. Hinten am Ende des Kastens ist ein grosser Schieber gemachet, der sich auf und zu schieben lässet, wie in Mühlen die Schutz-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man essen wolte, oben die Thüre, womit der Kasten verschlossen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fischen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterste Schutz-Bret aufgezogen, und solche Fische durch das Grädlein unten in einen grössern Hälter gejaget, da man sie zu fernerm Nutzen aufbehalten.

Fisch-Garn, siehe Fisch-Netz.

Fisch-Haken, ist ein mäßiger eiserner an einer langen und leichten Stangen befestigter Haken, Tab. II. Fig. 4. dessen sich die Fischer bey Hebung der Reussen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fisch-Hälter oder Behälter, sind kleine Teiche, worein die in die Haushaltung nöthige und zur Verspeisung bestimmte Fische gesetzet werden, daß man sie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beschwerliche Mühe fangen und heraus langen könne. Sie werden daher bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhause, und an einem solchen Orte angeleget, wo der Fischer darauf Achtung geben kan. Vor allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: Denn die Behälter vor die Karpffen sollen einen leimigten Grund haben: ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor die Fische; wo nicht, so muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kan man warmes leimigtes Bach-Wasser hinein leiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser seyn, als der, den man von andern Quellen zu gewarten hat. Allein bey Hechten und Forellen ist es just umgewandt: Denn in den leimichten Wassern möchte man die Forellen schlecht über sich bringen, als deren Leben ohne klares Wasser nicht lange zu dauren pflegt; deswegen muß man ihnen so wohl, als den Hechten ein frisches und springendes Quellen-Wasser in die Behälter verschaffen, doch jeder Gattung ihren besondern Platz eingeben, damit sie nicht ungetreue Nachbarschafft mit einander halten mögen. Denen in Behältern stehenden Karpffen muß ihr behöriger Unterhalt verschafft, und Brot, Maltz, Träber, oder aus Leimen, Kleyen und Schaaf-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Lebern speisen, doch müssen die wilden niemals alleine gethan, sondern iederzeit unter die zahmen, und der Behälter schon gewöhnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonsten so wohl als die Hechte mit andern kleinen schlechten Fischen, oder derselben Brut. Eine gute Forellen-Speise giebt auch, wenn man ein Maaß geschrotener Gerste in einem grossen Topff oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste abseihet, und wenn diese kalt genug, sodenn ein halbes Maaß Rinds-Blut darauf giesset, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig sieden lässet, und solches letztlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel giesset, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücken schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen, und sich bergen mögen.

Fisch-Hame, siehe Fisch-Beeren.

Fisch-Haus, ist ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder andern Wasser-reichen Ort, welches dergestalt angeleget ist, daß man allerhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fische darinnen frisch erhalten, und mit benöthigter Speisung versehen kan. Die Länge und Weite desselben stehet in eines ieden Hauswirts, der dergleichen anlegen will, selbst eigenem Gefallen, die Tieffe derer mit kiefernen Pfosten ausgesetzten Kästen, oder von einander abgesonderten Fisch-Behältnisse aber, muß wenigstens viertehalb bis vier Ellen seyn, damit bey grossen Wassern dieselbe nicht übergehen, und die verschiedenen Sorten Fische unter einander kommen mögen. An einem fliessenden Wasser ist die beste Gelegenheit dazu, weil die Fische immerzu frisches Wasser haben können, welches durch die in die Pfosten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber seinen Ausfluß wieder hat. Ist aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, so muß man wenigstens lebendiges Wasser von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Quelle hinein zu bringen trachten, und in das Fisch-Haus einen Zapffen machen, damit das Wasser, wo nicht gantz, iedoch grösten Theils zu gewissen Zeiten abgelassen werden könne. Kan man es gantz ablassen, so soll man im Frühling und Herbste, wenn keine Fische darinnen, und das Wasser abgelauffen, die Kästen mit stumpfen auf lange Stangen gebundenen Besem sauber

Digitized by Google

sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspülen, und dieses so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fleust, damit aller Schlamm und Gestanck mit hinweg komme; kan man aber das Wasser nicht ablauffen lassen, muß man es mit grossen Schauffeln ausschöpffen, oder mit einer Schnecke (Wasser-Schraube) oder anderer Wasserschöpffenden Maschine ausmahlen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber.

Fisch-Holtz, wird das klein-gespaltene weiche Holtz, so man beym Fisch-Sieden unter den Kessel legt, genennet.

Fisch-Kasten, ist ein höltzernes an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schlosse versehen, und zu Verwahrung der Fische dienlich ist. Man hat ihrer von verschiedener Form und Grösse, kleine länglichte in Gestalt eines Kahnes oder ablang viereckigte, welche an der vordern schmalen Seite, womit sie aus dem Wasser gezogen werden, ebenfalls wie ein Kahn zugeschärfft, und nach eines ieden Gefallen groß, klein oder mittelmäßig sind. Sie werden mit einer Kette an einem ins Wasser geschlagenen Pfahl angehängt, sind aber, wo sie nicht einen sichern Ort haben, denen Nachstellungen böser Leute und Fisch-Dieben zum öfftern unterworffen. Es giebt auch unbewegliche Fisch-Kästen, welche in Flüssen, Bächen, Röhr-Brunnen und andern Wasser-reichen Orten, gebauet sind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fische, in Ermangelung eines Fisch-Hauses, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine besondere Art eines solchen Kastens, darinnen zugleich die Fische gefangen werden, ist kurtz vorhero unter dem Wort Fischfang beschrieben worden.

Fisch-Kessel, ist ein von starckem Kupffer rund und hohl getriebenes Gefässe, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fische gesotten werden; man hat dergleichen mit und ohne Henckel.

Fisch-Körner, suche **Rockels-Körner**.

Fisch-Krug, siehe **Fisch-Topff**.

Fisch Laich, suche **Laich**.

Fisch-Leim, siehe **Hausen-Blasen**.

Fisch Loch, **Kessel**, wird der tieffste Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapffen oder Ständer und der Ablaß desselben sich befindet. Wenn dieser Kessel oder Fisch Loch aufs höchste drey Ellen ordentliche Wasser-Tieffe hat, so wird es auch in dem härtesten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmste Requisitum eines Fisch-Loches ist.

Fisch Netze, oder gestrickte Garne zum Fischen, sind verschiedener Art, deren iede ihren besondern Nahmen führet, als da sind die Fisch-Wathe, Streich-Wathe, Eis-Netze, Treib-Garn oder Keutel-Netze, Wurff-Garn, Koffer- oder Sack-Garn, so die Frantzosen Louve nennen, Fisch-Rasle, Fünff-Porte, welche beyde gleichfalls eine Frantzösische Erfindung sind, Taupel oder Tauchpeern-Garn, so auch ein Quader-Netze genennet wird; hierher können auch gezählet werden die Garn-Säcke, Fall-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Hamen, Kratz-Hamen, Rötscher, Krebs-Rötschergen 2c. wovon unter ihrer sonderbaren Benennung ein mehrers.

Fisch-Ordnung, ist ein gemessener Befehl und deutliche Vorschrifft, welcher von einer Landes-Herrschafft ihren Unterthanen, und andern, so sich in ihren Gebieten aufenthalten, oder finden lassen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fischereyen gehalten, und aller Schaden und Verderb der Fisch-Wasser verhütet werden solle. Ein gutes Muster einer wohl verfasseten Fisch-Ordnung giebt das Churfürstl. Sächsische letztere Fisch-Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es ist demnach erstlich anbefohlen, alle Geheege und verbotene Fisch-Wasser gäntzlich zu meiden: Wo eine Gemeine über eine Commun-Fischerey berechtiget, da soll einem ieden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwochs und Freytags, iedoch mit diesem ausdrücklichen Beding zu fischen erlaubt seyn, daß solches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um eilff Uhr geschehe, und sollen diese Leute ihre Fisch-Zeuge nach Verrichtung der Fischerey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häusern behalten, alles bey Verlust des Fisch-Zeuges und 20 Groschen Strafe; Hausgenossen, Gesellen und ander müßiges Gesinde aber, so darüber sich antreffen lässet, davon ist iede Person nebst dem Verlust des Fisch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schock Strafe zu belegen: Die Fache oder Fisch-Reussen, Körbe und dergleichen sollen vom Frühling bis auf Johannis zu stellen vergönnet seyn, und zwar in solcher Maaß, daß diese nicht über den gantzen Strom geschlagen, sondern so wohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der stärckste Strom gehet, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden, damit eines theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern theils auch die Flössen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Wathen und Reussen, wo sie einmahl an einem Ort eingeführet, sollen auch daselbst beybehalten werden, und ist hierzu ein gewisses Maaß und Weite, welches diese halten sollen, angesetzet, deshalber derjenige, so sich neu Fisch-Zeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe und bevor er solches brauchet: Alles andere verbotene Fisch Zeug ist bey 5 Thaler Strafe zu führen untersaget. Uiber dieses sind die Fluß- und Treibe-Garne oder Klebe-Netze, nebst denen Schwederichen, so die Müller bey Nacht einzuhangen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Kratz-

Hamen,

Digitized by Google

Samen, ingleichen alle Qverder und Einwerfung derselben Gekörne, wie auch das Nacht-Fischen mit Leuchten, Schäben oder Schleiern bey Leibes- und Geld-Strafe gänzlich verboten: Die Forellen, Aschen, Dübel, Jessen, Weißfische, Hechte, Barmen, Persken, Aalraupen, Rothäuglein, Karauschen, Kreßlinge, Schleyen, Rappen, Bleyen und Krebse dürffen unter dem einmahl gesetzten Maaß nicht gefangen behalten, vielweniger verkaufft, sondern alle dergleichen aus dem Fisch-Zeuge wieder in die Wasser, darinnen sie gefangen worden, geworffen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maaß in den Städten auf den Fisch-Märckten allenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und solches bey nahmhaffter Straffe nicht unterlassen werden. Und so iemand kleinere Fische, als diese Maaß ausweisen, zum Kauff bringen würde, demselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obrigkeit, unter der sie gesessen, davon Bericht zu thun: Grosse Fische, als Karpffen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Bleen, Jessen, Brat-Fische, grüne Aale, Persken, Karauschen, Schleyen oder andere Brat-Fische dürffen anders nicht denn nach dem Pfunde, und zwar nach Fleischer-Gewicht; Schmerlen, Eldrissen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeisser, Kaulpersken etc. bloß nach der Kanne verkaufft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und fünff Gülden Strafe, worzu nach Gelegenheit iede Obrigkeit eine gewisse Taxe setzen soll: Vornehmlich soll kein Fischer sich unterstehen, die Brut-Krebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopff und Schwantz eines Fingers lang, ingleichen auch nicht zugelassen seyn, von Martini bis Ostern Krebse zu fangen; so ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu scharren, und was dergleichen mehr in Ansehen und zum Nutzen der Fischerey und des Fisch-Handels zu beobachten, wie solches an angezogenem Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fisch-Otter, ist ein schädliches Raubthier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser sich aufhält. Seine Länge erstreckt sich vom Kopff bis zum Ende seines Schwantzes manchmal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, ie nachdem er alt ist. Er hat einen dunckelbraunen Balg von kurtzen, glatten und glänzenden Haaren, welcher im Sommer und Winter gut bleibet, und sich nicht wie andere Thiere verhäret. Er hat kurtze Schenckel, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwantz und kleine Ohren, wie ein Biber, mit welchem ihn viele Autores, wiewohl gantz ungereimter Weise confundiren. Seine Klauen sind fast den Klauen des Dachses gleich gestaltet, ohne daß die Ballen in seiner Fährte nicht so vollkommen, als beym Dachse zu sehen, auch zwischen den Klauen gleich den Gänsen, mit einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachsen sind; seine Tritte aber setzet er meistens zwey und zwey beysammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an sich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit seinem langen Schwantze wieder zustreichet. Ihr Fleisch oder Wildpret ist zähe und ungesund, wird aber gleich dem Biber von den Carthäusern genossen, als denen sonst ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleisch zu essen erlaubt ist. Der Balg giebt schöne Muffe, so macht man auch aus demselben Strümpffe, welche denen Podagrischen in ihren Schmertzen grosse Linderung verschaffen; der aufgelegte Balg aber ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen, und aus den Haaren lassen sich feine Hüte verfertigen, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden. Das Fett soll gut seyn, die verletzten Glieder zu schmieren, die Geilen aber wider das böse Wesen, doch nicht so kräfftig als die Biber-Geilen; so soll auch die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenommen, die rothe Ruhr vertreiben. Die Fisch-Ottern thun grossen Schaden in Teichen und andern Fisch-Wassern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fischen, und ist das ärgste, daß sie nur die schönsten und besten Fische angreiffen und heraus fangen, und mehr todt beissen, als sie fressen können, und dieses thun sie meistentheils des Nachts. Vor allen aber fressen sie die Krebse gerne, und zwar mit Scheeren und Schalen und allem, was daran ist, welches die Losung ausweiset, so dieselbe gerne auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Sie rantzen im Februario, da sie denn des Nachts beym Ausgang mit einem solchen hell-lautenden Pfiffe einander zusammen rufen, nicht anders als wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget. Im May aber setzen sie ihre Jungen, und zwar gemeiniglich drey bis viere, welge neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und von den Alten, wie andere vierfüßige Thiere, mit Säugen ernähret werden, bis sie vier bis fünff Wochen alt worden, und also in dem Stand sind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fischgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, so sind sie zu ihrer vollkommenen Grösse gelanget. Sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählig zurücke treiben; wird es ihnen zu lange unter dem Wasser, so stecken sie die Schnautzen heraus, und holen mit grossem Brausen Athem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber sie auch öffters von den Jägern oder Fischern erwischet und todt gemacht werden. Sie sollen die grossen Wasser-Güsse voraus mercken, und haben die Fischer ihre Marqve daher, wenn sie finden, daß

daß die Fisch=Ottern ihre Lager oder Gebäude erhoben, und sich also ausser der Gefahr gesetzet, bey der voraus gesehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verspürten Uiberschwemmung der Lufft entbehren zu müssen, und folglich zu ersticken. Sonst ist sich auch zu verwundern, daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen, daß, wo das Wasser eines grossen Stück Weges zu, und gefroren ist, sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stäte zu suchen, sondern sie kommen allezeit an dem Ort, wo sie hinein paßiret, wieder heraus, weil sie darunter möchten ersticken: da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wissen sie richtig zu treffen, und daselbst heraus zu kommen, im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, daß sie suchen, wo etwan ein offenes Loch befindlich, da man sie denn in dem Schnee spüren, und ihre Fährte leichtlich erkennen kan. Sie werden mit besonders darzu abgerichteten Hunden, so man Fisch=Otter=Hunde, oder auch nur Otter=Hunde nennet, gehetzet, geschossen, oder mit Fisch=Otter Netzen gefangen: bisweilen aber pflegen sie sich auch selbsten in denen grossen im Wasser liegenden Fisch=Reussen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen mercken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnautze wieder in die Höhe kommen und Lufft schöpffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch=Otter=Hunde, Otter=Hunde, sind besonders auf den Fisch=Otter=Fang abgerichtete Hunde deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dänischen Art, und als kleine Blendlinge scharff von Gebisse sind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachskriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind dergleichen Hunde von behertzter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abrichtung geschiehet vornemlich in der Jugend mit spielender Lust und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser=Pfützen, sonderlich im warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche=Fangen am Ufer gewohnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks=Knochen, so man ins Wasser wirfft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische genossen, wodurch sie an das Wassersuchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines wegs gestatten muß. Uiber dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halb=wüchsigen lebendigen Fisch=Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum öfftern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also genossen würde, oder so man einen Fisch=Otter ausstöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte solcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gezauset werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch=Otter halten und würgen solte.

Fisch=Otter=Netze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch=Otter gestricktes Netze, welches vornen am Einsatze fein weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug=Seil, so den Boden berühret, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen= oder Bley=Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Flössen von Korck oder leichter Holtz=Rinde besetzet seyn. Das Netz muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug=Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Netze sich befände, solches am Regen und Bewegen des Stiels eigentlich spüren und bemercken möge. Wenn man nun einen Fisch=Otter gespüret, oder man denselben an einem gewissen Orte vermuthet, so wird dieses Netze daselbst eingeworffen und gerichtet, hiernechst aber die Hunde los gelassen, welche denn den Fisch=Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden; ist das letztere geschehen, so reget sich das untere Zug=Seil, so bald der Fisch=Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter=Leine mit dem Gesencke behende aufheben, das Netze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch=Otter=Netze wird von einem Jagd=Verständigen von Adel ein solcher Hamen angegeben, der vornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug=Leinen versehen, und allerdings, wie eine Dachs=Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch=Otter, indem er in das Netze fället, solches zuziehet, und folglich sich auch selbsten fänget.

Fisch=Porte, siehe Fisch=Weyde.

Fisch=Rasse, ist eine sehr curieuse und in Franckreich erfundene Art eines Fisch=Netzes, womit in Flüssen gefischet, und welches, wenn es gerichtet, mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissem Sonnenschein dem von dem Grase verursachten Schatten nachgehen, eine grosse Menge Fische (wenn anders das Wasser nicht ausgeödet) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Netzes das sogenannte Koffer=Sack=Garn ist,

ist, welches die Frantzosen Louve nennen, und dieses zuvorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Netze zuletzt unter dem Frantzösischen Wort Russe zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiher, siehe Reiger.

Fisch-Reusse, ist ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tieffer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteste Oeffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daselbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich gantz zugespitzt hinaus läuffet. Sie werden in den Flüssen an vorgeschlagene Fache geleget und an Pfähle befestiget, oder man sencket sie in Seen, Teiche, Flüsse und Tümpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen Fach-Reussen, da diese Senck-Reussen genennet werden. Die Krebs-Reussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Reussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, sind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber sowohl Fische als Krebse desto lieber in die Reussen eingehen, werden sie mit allerley Querdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden mit dem Mund-Loch nach dem Strom gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschiehet von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tiegel, ist ein grosser kupfferner Kessel auf drey hohen Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische sieden kan.

Fisch-Topff, ist ein grosses um und um durchlöchertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, woran Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben, auch beysammen und frisch bleiben, in den Röhr-Trog gestellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Thran.

Fisch-Trampe oder Stör-Stange, gehöret zum Fisch-Zeug, und ist eine fünff, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab. II. Fig. 7. vornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein auf einander genagelten und in die Runde geschnittenen Leders oder Filtzes versehen, womit man die Fische mit Schlagen und Stossen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Ufern, grossen Steinen und Wurtzeln der grossen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt, in welchem sie sodenn gefangen werden. In fliessenden Wassern geschiehet dieses Schlagen, Poltern und Stossen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen will, vorgestellte Reussen, gesteckte Netze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grossen, welche starcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starken Fischereyen gebraucht, da die Fische in grosso und Centner-weise sogleich vom Wasser hinweg verkaufft, oder an Fisch-Meister, Verwalter oder andere Wirtschaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, wobey man denn erstlich die Körbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen geleget werden, leer abaichet, nachgehends wenn sie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale setzet. Wobey zu mercken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schweren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müssen. Die kleinere Fisch-Waage aber, darinnen nur eintzelne Stücke weggewogen werden, hat am besten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische bequem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Nässe von den Fischen abfliessen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fisch-Wasser, dadurch werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dümpffel verstanden. Was bey deren Einkaufung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben sind, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber sind sie unserer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen bequemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis sechtzig Ellen lang völlig umstellen könne; es sey gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist, und

und vermittelst desselben dazu kommen kan, oder in Ermangelung dessen, am Ufer des Flusses ꝛc. befindlich. Wenn solcher Ort erwählet, so läßt man etliche zwantzig bis dreyßig Faschinen oder drey bis viertehalb Ellen lange und Manns=dicke Reis=Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Gesetzt nun, der Bezirck A, B, C, Tab. II. Fig. 5. sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reihe Faschinen nach einander ins Wasser, dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faschine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Kupffer mit D E angezeiget ist, wird qver über die andere Lage F G mit gleich so viel Faschinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reihe die dritte H I geleget, und mit diesen Schrencken- oder Creutzweis gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über diese Faschinen oder Reis=Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allerhand Gesträuch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese gantze Maschine mit Steinen beschweren, damit alles desto fester auf einander hafften und bleiben möge. Im fliessenden Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken höltzernen, unten mit einem spitzigen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde ohnbeweglich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Maschine kan nun in solcher Positur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weitem um diesen Ort herum, bis sie ihn endlich gewohnen, und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Verfliessung dieser Zeit, nemlich der vierzehen Tage, kann man erstlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieser Garenne oder Fischweyde fischen, damit die Fische bey Vernehmung eines Geräusches sich in dieselbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen. Wenn nun also das Werck drey bis vier Wochen gestanden, und die Fische sich dahin gewöhnet, so kan man den Fischfang mit der Wathe anstellen, und dieselbe nebst zweyen Fisch=Trampen oder Stör=Stangen um den Fisch=Haken zu sich in den Kahn nehmen, folglich rings um diese Fischweyde mit den Trampen auf das Wasser schlagen, und immerzu näher an dieselbe rucken, damit die Fische gezwungen werden, sich darunter zu verstecken. Wenn man zwey Ruthen lang davon entfernet, so wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man fänget nemlich, wenn diese Maschine nahe an einem Ufer angebracht ist, bey dem Buchstaben A an, gehet hernach weiter fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C ist das Ufer. Ist aber diese Fischweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegen, Tab. II. Fig. 6, so werden die beyden Ende der Wathe hinter K dergestalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermassen umzogen, daß kein Fisch mehr entwischen kan, so ergreifft man die Stange, und ziehet mit dem eisernen Fisch=Haken erstlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Faschine nach der andern heraus, und schafft sie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach störet man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund des Wassers so lange herum, bis man vermercket, daß sich alle mit dem Garn beschlossene Fische in dasselbe verstricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Faschinen so wie sie vormals gestanden, wieder auf, da denn alle vierzehen Tage oder alle vier Wochen dieser Fischfang, auf beschriebene Art wiederholet werden kann, weil der Fisch immerzu seine Retirade dahin nehmen wird.

Eine andere Art von einer Fisch=Weyde oder Garenne, welche in sandigen Fisch=reichen Flüssen, an solchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der grösten Hitze gantz ungehindert werffen kan, angeleget, und eine Fisch=Porte genennet wird, ist folgende: Tab. II. Fig. 6. Man muß sich einen ebenen und von Schilff und Hecht=Gras wohl gesäuberten Platz aussuchen, und solchen mit einer guten Anzahl Steine L belegen, welche die Grösse eines Menschen=Kopffs haben, und so weit von einander liegen sollen, als sonsten ein solcher Stein Raum einnimmt. Auf diese eingesenckten Steine leget man etliche zusammengefügte Breter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) aussehen, in der Länge sechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünfftehalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Löcher N habend, daß man sie mit einem eisernen Haken, wenn man fischen will, aufheben könne. Damit aber diese Porte von dem Wasser nicht hinweg geführet, noch von denen Fisch=Dieben gesehen werden möge, so bedecket man solche mit Steinen und Sand, wordurch die Fische in währender grosser Hitze desto mehr angelocket werden, sich zwischen die unter den Bretern befindliche leeren Plätze in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man diese Fisch=Porte einsetzen will, muß bey der dürresten und trockensten Zeit wenigstens noch vier Schuh tieff Wasser haben, und kan man dergleichen Fischfänge mehr und an unterschiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehen zu vierzehen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fischen habe. Wenn man nun gerne wissen möchte, ob Fische vorhanden, so kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fisch=Trampen oder Stör=

Stangen ein wenig aufstören, wirfft alsdenn das Wasser kleine Wellen oder fahren Bläßgen auf, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fischzug thun werde. Es wird aber solcher folgender Gestalt verrichtet: Man nimmt nemlich eine ziemliche grosse Fisch-Wathe, A B C, und richtet solche rings um die Porte herum etwa drey oder vier Ellen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmt man einen starcken hölzernen Pfahl O, welcher unten mit einem eisernen Schuh beschlagen, und stösset denselben mitten an der einen langen Seite der Herenne oder Porte starck in den Grund, hebt hierauf die Bedeckung mit dem eisernen Fisch-Haken vermittelst der oben gedachten Löcher N gantz gerade in die Höhe, richtet solche nicht anders als eine Fall-Thüre an den in den Grund eingeschlagenen Pfahl an, und befestiget selbige mit einem durch ein solches Loch gezogenen Strick an denselben, daß sie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der anwerts gerichteten und gleichsam verschlossenen Porte, stosset hierauf mit den Trampen bey den Steinen auf dem Wasser-Grund herum, treibet also die Fische in die Garn-Maschen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fische ins Garn gejaget, die Wathe in die Höhe, langet die darein verwickelte Fische heraus, und richtet letztlich diese Fisch-Porte wieder auf vorige Manier, damit man sie ein ander mahl bey gelegener Zeit von neuem ausfischen könne.

Fisch-Zeug, heißt alles dasjenige Geräthe, so die Fischer beym Fischen in fliessenden und stehenden Wassern nöthig haben. Dergleichen sind allerley Garn und Netze, als: Fisch-Wathen oder Zug-Netze, Streich-Wathen, Eis-Netze unter dem Eise mit zu fischen, lichte Treib-Garn oder Keutel-Netze; Wurff-Garne, allerley Garn-Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel-Säcke, Schleyen-Säcke, Gründlings-Säcke, Fisch-Hamen, Kron-Hamen oder Beeren; allerhand grosse Ketscher, Krebs-Ketschergen, kleine Ketschergen, die Fische damit aus den Bottichen oder Fisch-Wannen zu heben, weil nicht gut ist, viel mit den Händen darinnen zu mantschen, als wovon die Fische gerne matt werden; allerley kleine und grosse Reussen, Fach-Reussen, Senck-Reussen, Krebs-Reussen, Gründlings-Reussen; allerley kleine und grosse Angeln, Nacht-Angeln, Klitsch-Angeln, Grund-Angeln; allerley grosse und kleine Fisch-Kästen mit Löchern, solche ins Wasser zu hängen, und die gefangenen Fische darein zu thun; Fisch-Körbe, die Fische darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fische darein zu sammlen; Siebe zum Fisch-Satz und Brut, damit man selben desto trockener angreiffen, absondern und zählen könne. Grosse und kleine Waagen, die Fische, Centner- und Pfundweise damit wegzuwägen. Gute und kein Wasser einlassende Kähne, auf fliessenden Wassern, Seen und grossen Teichen zum fischen zu gebrauchen. Sensen an langen Stangen und Sicheln, das Gras und Geröhricht aus denen Teichen zu hauen; Fisch-Haken, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Strick-Nadeln und Stiefel-Höltzer von verschiedener Grösse, allerhand Arten Fisch-Garne damit zu stricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fisch-Wannen, Kannen, grossen und kleinen Fisch-Fassen, in jene die Fische beym Fischen zu setzen und darinnen zu sortiren, in diesen aber solche über Land zu führen rc. Dieses Fisch-Zeug soll alles reinlich gehalten, insonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fischen fleissig und sauber gewaschen, auf Pfäle und Zäune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwan beym Fischen zerrissen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Wasser fleißig ausgespület, das höltzerne Gefässe aber reine ausgescheuret, und endlich ein jedes an seinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fisch-Zug, wird die Art und Weise zu fischen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fistel, ist ein Zufall der Pferde, da sich bey einem Saltz-Fluß die Natur von selbst zu reinigen suchet. Es wird dieselbe, wo sie an einem fleischigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Hand, nennen die Jäger, wenn am obern Theil der Stangen eines Hirschgeweihes fünff in Form einer Hand ausgebreitete Enden sich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, ist ein zur Hasen-Küllen- oder Caninichen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben solche Art, wie hier zu Lande die Hasen-Garne, und von ziemlich starcken Bindfaden verfertiget, daß die Schmasen oder Maschen sechs bis sieben Zoll weit seyn. Die Höhe dieses Garns beläufft sich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber stehet in eines jeden selbst eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich starcken Bindfaden, welches aber wenigstens zweymahl so lang und breit seyn muß, als jenes, so dörffen auch die Schmasen über anderthalb oder höchstens zwey Zoll nicht weit seyn. Die Ringe und Hefftel, so man darzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflantze genennet, welche aus dem gesäeten Lein-Saamen wächset, und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel hat, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch. An demselben befinden sich länglichte, schmale und spitzige Blätlein. Seine Blüthen, welche aus fünff in Form einer Nelcke zusammen gesetzten schönen blauen Blätlein bestehen, folgen rundlichte Früchte, in

in Erbsen Grösse, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Häutlein abgetheilten Fachen, auch zehen länglichte, glatte, und mit einem fetten öligten Kerne versehene Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht gläntzenden Farbe sind. Der Flachs will einen gelinden, mürben, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, man braucht gemeiniglich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben-Aecker, in der Ruh liegende Teiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Aecker, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitern Düngung, sondern dörffen nur vor Winters gestürtzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein soll, muß man vor Winters etwan im October, und zwar im alten Monden, düngen, (wozu der Schaaf-Mist der beste ist), solchen Dünger hierauf sogleich breiten und unterstürtzen, im folgenden Frühjahr aber, um die Fasten-Zeit, die gestürtzten Aecker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, sondern gantz seichte pflügen, damit der Flachs nicht so sehr unter sich wurtzele, sondern einen desto höhern Stengel treibe. Noch besser ist es, wenn man solche Aecker zweymahl nach einander rühren, und iedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöser und das ausgeegte Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erst gegen den Frühling hinauswärts den Mist zur Lein-Saat ausführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Küh-Mist, welcher nicht so sehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und eingeegten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterschiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen solches zu Ende des Mertzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas später zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingsten. Mehrentheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erste zum frühen Lein, nach der Gersten-Saat, um Alt-Walpurgis, die andere aber zum späten Lein, nach Pfingsten bis gegen Johannis. Zum Saamen soll man alten Lein nehmen, denn ie länger er auf dem Boden ruhet, ie geschwinder, länger und kleinhäriger wächset er, bedarff auch wenig Jätens, daß er also eine dem Getraide und andern Saamen gantz widerwärtige Natur hat; so soll der Saamen auch rein, und kein Leitharl oder Seide darunter seyn, sintemahl solches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niederreisset, und sich wie eine Schlange um denselben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe schiessen kan; ingleichen sollen die Körner klein und platt, klar und gläntzend, auch eines öligen Geschmacks, iedoch ohne Geruch seyn. Was seine Säe-Zeit betrifft, soll er früh Vormittags und im letzten Viertel gesäet werden, weil er solcher gestalt fein zugleich blühet und reiffet, auch besser am Gespinste wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittag und im neuen Monden säet, nicht zugleich, sondern nach und nach, und wenn er zum Theil schon reiff ist, annoch hier und dar Fleckerweise blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, soll man den Lein, nach einem Regen, wenn es sich wieder zu einem schönen heitern Wetter anlässet, säen, so gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich sich besorgen, daß ihn ein Platz-Regen derb oder ihm einen Ranfft mache, als welche beyde Dinge des Leins Verderben sind. Bey dem Säen selbsten, hat man drey Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Tuche gesäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht ist, so wächset viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürffig säe, das ist, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke säe, denn ie dicker er gesäet wird, ie subtiler und kleinhäriger wird er, und giebt auch desto schönere Leinwand. So bald er eingesäet, muß der Acker nach der Länge, so viel als nöthig, geeget, hierauf die Furchen gantz seichte ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht werden, damit kein Wasser auf den Beeten stehen bleibe, weil der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachsen, so muß er fleissig gejätet, und von allem Unkraut sorgfältig gereiniget, auch wenn er in seiner Blüthe stehet und zu befürchten ist, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es fast regnen will, mit Asche überstreuet werden, so wird der darauf folgende Regen solche niederschlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Gespinstes auf dem Acker stehend nicht gar durchgehends reiff werden zu lassen, sondern, wenn er gleich noch etwas grün ist, zu räuffen, weil er auf solche Art fein subtile Haare gewinnet, und sich besser im Gespinste ergiebet. Einige führen ihn als eine angreiffsche und viele Liebhaber antreffende Waare so gleich nach dem Rauffen in die Scheune; Einige aber, die getreue Nachbarn haben, lassen denselben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet acht Tage und länger liegen, und daselbsten vollends reiffen: wenn er auch gleich unter solcher Zeit beregnet werden solte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nochmahls nicht so lange im Wasser liegen und rösten lassen darff. Man lasse nun den Flachs, wenn er gerauft, eine Zeit lang liegen oder nicht, so muß er doch vor dem Einführen gebüsselt werden, das ist, man nimmet des Flachses, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine iede Hand voll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen, welches **Büsseln, Büssen,**

Busen

Digitized by Google

Busen oder Posen genennet werden. Dieser Flachs-Büssen oder Posen nun, werden so viel, als in ein Stroh-Seil gehen, zusammen und in Bunde gebunden, Mandelweise gezählet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büssen gedroschen, oder vorhero geklopffet, oder aber gerüffelt, und denn erst die abgeklopffte oder abgerissene Knoten alleine ausgedroschen. Diejenige, so bald nach dem Einführen die Büssen ausdreschen, und dadurch die Knoten abschlagen lassen, ersparen zwar etwas Mühe, die sie sonsten auf das Klopffen oder Rüffeln wenden müssen; alleine die Büssen werden in solchem Dreschen sehr abgeschlagen und verwirrt, auch der Lein-Saame bekömmt allein viel Zusatz. Das Klopffen geschiehet mit hölzernen Hand-Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büssen abgeschlagen, ohne daß diese in einander gewirret, oder ihnen sonst Schaden zugefüget werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden soll, so wird in der Mitte der Scheun-Tenne qver über an einen Säulen der Rüffel-Baum fest gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel-Kämme, Büssenweis etliche mahl gezogen, wordurch die Knoten sich abreissen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht so viel daran abgehet, als wenn man die Büssen dreschen lässet. So bald die Knoten solchergestalt vom Flachs gekommen, werden dieselben auf einen reinen Boden geschüttet, und daselbst dünn aus einander gebreitet, damit sie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwischen geröstet, wovon der Art. **Flachs-Röste** nachzusehen: Nach dem Rösten folget das **Flachs-Dörren**: Dieses geschiehet zu beqvemer Zeit in einem wohlgesäuberten Back-Ofen, aber nicht zu balde, oder sogleich nach Ausnehmung des Brotes, sondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht versenget noch verbrennet werde, oder gar wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers-Brunst daraus entstehe, dahero auch ihrer viele, weil diese Verrichtung in Back-Ofen und Stuben so sehr gefährlich ist, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allersichersten und ohne Gefahr ist. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelassen, gebrochen; und muß allhier wieder die Mittelstrasse beobachtet werden, wie beym Rösten: denn wo er zu dürre ist, so schläget man ihn in einander und zu Trümmern, auch gehet denn das meiste ins Werck: ist er aber zu zähe, so wird er gar unbändig und hart, giebt daher kein sauber Gespinst. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort **Brechen** nachgelesen werden. Nach dem Brechen wird er in Kloben eingebunden, hierauf geschwungen, geribbet, oder über ein kurtzes breites Eisen durchrieben oder auch mit der Hand starck gerieben, ingleichen mit einem Schwung-Holtze geschlagen und geschwungen, ferner gehechelt, und zwar erstlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werck oder Heede abgesondert, das Werck in Wickel zusammen gerollet, der Flachs aber zu Reißten (Knocken oder Kauten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Gespinste, der gröbere oder stärckere aber zu stärckerm Gespinste ausgelesen. Von dem Ausdrusch, der durch das Klopffen abgeschlagenen, oder mit den Rüffel-Kämmen abgerissenen Knoten noch zu gedencken, so werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man sie nach dem Rüffeln hingeschüttet, wieder ab- und auf die Scheun-Tenne getragen, ausgearbeitet, und mit den Drischelen oder Dreschflegeln wohl zerschlagen, und zum andern, dritten und vierten mahl durchgesiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und so offt gedroschen, bis die Knoten alle zerschlagen, und der Lein gantz ausgedroschen und durchs Sieben reine gemacht worden. Alsdenn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hauffen gestossen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer so offt abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein-Saamen gantz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird so wohl der zarte als geringe Saamen, jeder absonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreugen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dumpficht wird, soll man ihn wohl rühren und Lufft geben, aber ja nicht in Fässern, Töpffen oder andern Gefässen, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benöthigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man samt dem geringen zu Oel schlagen lassen, mit den Lein-Kuchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen-Spreuer mischen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachses sind, daß er schön langhärig, nicht starck und spitzig oder mit vielen Scheeff oder Agen eingesprenget, sondern schön, rein, lind und thätig anzugreifen, nicht schwartz oder grünlicht, sondern etwas weiß oder Silberfarb sey. Die **Verwahrung des Flachses** geschiehet am besten in trockenen, höltzernen Truhen, Laden oder Fässern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn je länger man ihn also aufbehält, ie schöner und besser pfleget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überhechelt wird, da denn die Scheeff oder Agen um so viel eher davon sich absondern und abfallen. Den Flachs so weich als Seide zu machen, darff man nur des besten Flachses, so viel man will, hecheln lassen, nicht anders, als solte man ihn spinnen, hernachmahls denselben mit frischem Kälber-Koth bestreichen, und fünff Stunden darinnen liegen, nachmahls

mahls aber denselben in reinem Fluß-Wasser ausspülen, an der Sonnen trocknen, und durch eine reine Hechel wieder hecheln lassen, so wird er so weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weyd-Asche, auf diese wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch samt Weyd-Aschen, und dieses treibt man so lange, Lage auf Lage, bis der Kessel voll wird, und allerwegen der Flachs zwischen zweyen Tüchern sey, und die Weyd-Asche denselben nicht berühre. Hierauf giesse man eine gute Laugen, die von halb Weyd-Aschen oder Kalck gemachet seyn muß, einen gantzen Tag lang etliche mahl wohl auf und ab, (denn ie länger man es so treibet, ie zärter der Flachs wird), endlich nimmt man ihn aus, und trocknet den also zugerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorhin wohl gereiniget seyn muß, in einer aus Weid-Asche gemachten scharffen Lauge: dieses giebt ihm einen schönen Glantz und zarten Faden zu spinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwantzig Stunden lang in eine Mist-Lache, wasche ihn hierauf sauber in reinem Fließ-Wasser aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einem Kessel unten ein wenig Stroh, auf dieses eine Schicht Flachs, streue geschabte Seiffe, Alaun und gesiebte Asche unter einander gemenget darüber, und lege eine Schicht also an die andere, gieß Wasser darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger sieden, wasche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, so er trocken, reibe und hechle ihn. Der allerbeste Flachs wird in Schlesien in grosser Menge gezeuget, und wird allda wohl kein Dorff angetroffen, wo dergleichen nicht erbauet werde: dahero die so beruffene Garn- und Leinwand-Manufacturen, diesem Lande gute Einkünfte zu wege bringen, und will man etwas gutes erbauen, lässet man gemeiniglich den Saamen daher bringen. Ausser diesen aber wird er noch hin und wieder zum Verkauff, allermeist aber in Liefland, Curland und Litthauen gebauet, und ist daselbst unterschieden in: Rigisch-Pack-Flachs, Pater noster; Knocken-Düngs- und Drey-Band: in Königsberger Pater noster und Drey-Band: in Libauisch-Rakitscher und Curisch-geschwungenen Flachs, dito Kauffmanns-Gut, dito Buhr-Band: in Memlisch Flachs: in Pernanisch-Revelisch- und Narvisch-Rein-Flachs ꝛc. Wie man aus weissen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen könne, ist bey der Beschreibung des Maulbeer-Baumes nachzulesen.

Flachs-Agen, siehe Agen.

Flachs-Breche, suche Breche.

Flachs-Büsseln, Büssen, Busen oder Posen, siehe Büsseln.

Flachs-Darre, oder **Flachs-Dörre**, ist ein absonderliches Gebäude, welches zu Dörrung des Flachses und Hanffes angeleget ist, und dahero zur Zeit, wenn dieser letztere darinnen gedörret wird, den Nahmen einer **Hanff-Darre** bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böse Gewohnheit gehabt, (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet), daß Flachs und Hanff in Häusern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünste erwecket, und gantze Gemeinden, in grossen Schaden gestürtzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten diesem Ubel auf folgende Art gesteuret, daß sie erstlich das Dörren in Häusern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächst die Unterthanen dahin angehalten, daß sie keine Flachs- und Hanff-Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere besorgliche Oerter bauen dürffen, auch die, so allbereit an gefährliche Orte gebauet gewesen, förderlichst wieder abschaffen müssen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes-herrlichen Befehl, alle ihre Flachs-Darren in Dörfern abgeschaffet, und hingegen ausserhalb derselben eine oder mehrere neue Feuerfeste gemeine Darren gebauet so nach Proportion jeden Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Oefen versehen sind; welchem löblichen Exempel zu folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden sich solten angelegen seyn lassen.

Flachs-Dotter, siehe **Lein-Totter**.

Flachs-Finck, suche **Hänfling**.

Flachs-Heede, siehe **Werck**.

Flachs-Kraut, suche **Lein-Kraut**.

Flachs-Röste, diese geschiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holtz von dem Flachse faule, dürre und abspringe, wenn er hernach vollends gedörret, gebläuet, geribbet und geschwungen wird. Dieser Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder diese Schale zu zäh bleibe, noch auch die Röste zu tief eindringe und die Herrle oder das Haar angreiffe, solches aber angehe und faule. Sie geschiehet auf zweyerley Art: Einmahl wenn man denselben in ein fliessendes oder stehendes weiches Wasser leget, mit Steinen beschweret, mit Pfählen und Stroh-Seilen befestiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Wasser weich und warm ist, wiederum heraus nimmt und auswäschet. Man muß aber das Wasser wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röste. Weil nun solches nicht so gut, ausser vielmaligen Nachsehen und aus langer Erfahrung erkennet werden kan, überdem aber gar leicht eine Wasser-Flut den Flachs wegführet, ja auch die Flachs-Rösten nicht in Fisch-Wassern oder solchen Wassern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fische davon sterben oder kranck werden, das Bier aber verdorben wird, so hat man auch

an einigen Orten eine andere Art von Rösten, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Rasen-Flecken aus, und lässet den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonne und Lufft wieder austrocknet, und damit fähret man so lange fort, bis das grobe Holtz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht im Regen liegen lassen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, gleichwohl ist diese Art der Röste nicht zu gefährlich, und man kan das gantze Geschäffte besser nach seinem Zweck regieren.

Flachs-Seide, Filtz-Kraut, ist ein Unkraut, welches gleich einem verwirrten Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten ist, indem es aus einer grossen Menge zarter, und wie Zwirnfäden dünner, ohnblätteriger Stengel bestehet, die nicht so wohl vor sich selbst als auf andern Kräutern wachsen, und solche nicht nur zusammen hängen, sondern auch denenselben die benöthigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen sind kleine, oben weite und in vier oder fünff Spitzen zertheilte weisse oder röthliche Knöpffe, seine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen-Körnlein, fast wie der wilde Mahen- oder Klapper-Rosen-Saamen stecken, bestehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht-erhabene Seiten hat. Die Fäden oder Zasern sind weiß oder roth. Das weisse wächset gemeiniglich auf dürren Wiesen, allwo es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Ungelegenheit verursachet, und gemeiniglich alsdenn am allermeisten wächset, wenn der Lein-Saamen in einem Mehl-Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Tuche gesäet worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Nesseln und andern Gewächsen, an welche es sich so dicke hänget und einflichtet, daß es auch dieselben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Miltz-Artzney und Blut-Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Nesseln wachsende, hierzu vor das beste gehalten.

Fladen, ist eine Art Kuchen, der mit einem Eyer-Teig übergossen, und folgendergestalt zuberitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen-Teig einen so dicken Boden mit seinem Rand verfertiget, der so groß, als man der Form nach, den Fladen verlanget, werden in einen Asch Eyer geschlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieses alles zusammen wohl unter einander gemischet, giesset man in zerlassene Butter, rühret es über dem Feuer so lange herum, bis es sich zu setzen anfähet, da man es denn folgends dicke werden lässet, und sodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Rand hoch austräget. Will man diesem Fladen eine schöne Farbe geben, darf nur ein glüend Kuchen-Blech, so nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun also fertig, bestreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläschel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Kröpffe genennet, welche die Schaafe von Uiberfressung oder ungesundem Futter bekommen, und woran sie auch gemeiniglich sterben, wenn sie ihnen nicht durch Leckung des Stein-Saltzes oder auch durch gesunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen-Nath oder Stich, heissen die Nähterinnen diejenige Art zu nehen, da sie nach der Forme einer Flamme, die allezeit oben spitzig zugehet, auch den Faden in ein Tuch also ziehen, daß er vielmahl hinter einander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme spitzig und groß vorgestellet werden soll.

Flannell, ist ein grob und leichtgewirckter Wollen-reicher Zeug, so gantz rauh, dessen man sich zur Kleidung bedienet, und ist derselbe bald schlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntstreifig gewircket.

Flasche, wird ein von Glase, allerhand Erde und Metallen, als Blech, Zinn, Kupfer ꝛc. in verschiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüßiger Dinge dienendes Gefässe genennet, dessen enges Mund-Loch man entweder mit einem Stöpsel von Korck verstopffen, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die bauchigen sich nicht wohl packen und fortschaffen lassen, sind iedesmahl die viereckigen und platten die beliebtesten. Sonderlich werden dergleichen Flaschen offt zierlich vergoldet oder geschliffen, und mit eben solchen Schrauben und Deckeln versehen, davon der Wein hauptsächlich nicht etwa einen Geschmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen stehe.

Flaschenfutter, ist ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am besten mit Tuche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaschen beqvem von einem Ort zum andern bringen kan. Eine iegliche Flasche stecket in ihrem besondern Fach, und sind Unterschiede dazwischen, damit keine Flasche an die andere zu stossen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher oben knap in den eingesetzten Flaschen anliegen soll, muß an das Unter-Theil mit einem guten Schlößgen feste gemacht, und also das gantze Flaschenfutter, welches von aussen auch an den Ecken und sonsten, wo es nöthig, tüchtig beschlagen, wohl verschlossen werden könne. Dergleichen Flaschenfutter thun auf Reisen und sonsten einem Haus-Vater gute Dienste. Es lässet sich auch ein dergleichen Flaschen-Futter dergestalt aptiren, daß man darinnen allerley Sachen,

chen, so täglich gebrauchet werden, zugleich beschliessen und auf Reisen mit sich nehmen kan. Als Teller, Schüssel, Löffel, Becher, Messer, Thee-, Caffe-Zeug, und dergleichen.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonsten auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder Heuscheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, sechs bis acht Claffter im Umkreis habende und ohngefehr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreuete Plätze auf einer gemähten Wiese, welche bey dem Heumachen, aus den Wetter-Hausen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und gesetzet werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, suche Vergehe.

Flecke, Kuttelflecke, siehe Kaldaunen.

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungezieffer, die Mäuse zählen kan, denn ob sie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Krallen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) so fliegt sie doch vermittelst ihrer Flügel: unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füsse aber mit denen Flügeln vereiniget sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Oel grossen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erden in der Lufft herum: wenn man denn mit einem blossen Degen stehet, oder dergleichen zum Fenster hinaus hält, und damit blinckert, so schiessen sie darnach, und stossen sich offtmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Epheu, Farren-Kraut und Feil-Spähne von Pferden-Hufen darauf wirfft; falls solches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haarausfallen, das Hertze aber von abergläubischen Leuten beym Kugelgiessen gebraucht.

Fleder-Wisch, heisset eigentlich der äusserste Theil, oder das erste Glied an einem Gänseflügel, welchen man in Haushaltungen, an stat eines Kehr- oder Borst-Wisches zum Reinemachen und Abkehren staubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wisch aber, den die Drescher auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stürtzeln, von den ausgedroschenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefehr vier Ellen langen Stange fest gemacht und hat seinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke starcken Leders welches über das obere und dünne Theil des Dreschflegels hergehet, und an denselben mit Neh-Riemen befestiget ist. Siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Dreschflegels hat. Siehe Hechse.

Fleisch, ist das fäserigte weiche und rothe Wesen, das GOtt denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Miltz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, iedoch ist immer eines Thieres Fleisch, nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten: Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die lincke seyn, weil an der lincken Seite das Miltz das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz ist hitzig und trocken, und daher schwer zu verdauen: Lungen, Leber, Miltz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen sind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füsse und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein iedes Fleisch nicht einer ieden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwählen soll, welches seiner Complexion am convenablesten ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wildes: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Küh-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch rc. ingleichen Hüner, Tauben Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gesotten, gedämpfft, gebraten, gepregelt, geröstet oder eingesaltzen, eingeböckelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lange halten soll, entweder in Eßig geleget, oder eingesaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen geschnit-

schnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen, die weit getrieben, und durch die Ubung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesündeste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebet, und insonderheit arbeitsamen Leuten am besten bekommt. Das Kalb=Fleisch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschafft, so wird es für die, so erst von einer ausgestandenen Kranckheit sich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm=Fleisch giebt gute und häuffige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stücke seyn, macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten, und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweine=Fleisch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verschnittenen Stücke ist, vor gesund, und das von den Span=Ferckeln vor das beste, das alte hingegen von vielen vor ungesund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine=Fleisch für das beste, und wo nicht für das gesundeste, doch auch nicht für ungesund halten; ja die Bauren, denen ein Stück Schwartz=Fleisch oder Speck die beste Zukost zum Brot ist, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären solche das allerbeste Feder=Wildpret. Das Schaaf= und Ziegen=Fleisch wird allein frisch gelobt, wie auch die geschnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind. Doch soll man alles frischgeschlachtete Fleisch wenigstens einen Tag hangen und erstlich recht ersterben lassen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verstehen. Mit dem grünen Fleisch hat man im Sommer die gröste Sorge, solches von denen Maden und frisch zu erhalten, da es denn einige in Eis=Gruben oder tiefe Schöpff=Brunnen und Cisternen hängen, andere aber es in frische Brenn=Nesseln wickeln, oder in ein sauberes Tuch schlagen, und solches also in Hirsen stecken. Man hat auch grosse und weite von Latten zusammengeschlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern=förmige Behältnisse, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhängt, und das frische Fleisch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es lässet sich auch das grüne Fleisch im Sommer auf etliche Tage frisch erhalten, wenn man es Stückerweise zerhacket, in grosse Töpfe, Schüsseln oder Milch=Aesche leget, und wenn man es mit Saltz eingerieben, und mit etwas Ingwer und Pfeffer bestreuet, mit frischen Nesseln belegt, die Töpfe, Schüsseln oder Aesche aber sodenn aufs genaueste zudecket und in Keller setzet. Die frischen Schweins= und Schöps=Keulen lassen sich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn sie folgendergestalt eingemacht werden: Man läst sie nemlich erstlich sauber waschen, hernach so lange mit Wasser sieden, bis sie zu schäumen anfangen, thut sie alsdenn wieder heraus, und reibt sie mit Saltz und gestossenen Wachholder=Beeren, aber nicht gar zu starck, läset sie hierauf abkühlen, und leget, wenn sie kalt sind, dieselben in einen Topff oder anderes Gefässe und beleget sie mit Roßmarien, Lorbeer=Blättern und Majoran, folglich giesset man schlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von diesem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen wegsehe, und setzet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine solche Keule zum essen zurichten will, muß man sie vorhero wässern, und wenn sie gebraten werden soll, nach dem Wässern wieder ein wenig saltzen, so wird sie mürb und gut.

Fleisch, wird auch das inwendige Wesen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricosen, Pfirschen, Melonen ꝛc. so gleich unter der Schale sitzet, genennt.

Fleisch=Banck, heisset man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleischer das abgeschlachtete Fleisch öffentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt=Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweise verkauffet; sondern man verstehet auch dadurch das Recht, so ein solcher Fleischer, vermöge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeschlachtete Fleisch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der andern Ursache wiederum verlustig werden kan; wie denn insonderheit hiesigen Ortes denen fremden Fleischern der heilige Abend vor Ostern gesetzet ist, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht geniessen wollen, am gesetzten Tag zugegen seyn, und Fleisch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müssen, ausser diesen sonst ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünstigung verfallen.

Fleisch=Faß, ist ein hölzernes Geschirr, rohes Fleisch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaschen, vornemlich aber verstehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleisch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß solches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleische keinen üblen Geschmack zuwege bringe, oder den Böckel davon lauffen lasse. Man hat deren eine sehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein solches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall so passend eingelassen, und vermittelst einer Schrauben unter sich gepresset werden kan, daß die geringste Lufft zu dem darunter liegenden Fleische nicht kommen kan, und solches allezeit gleichviel beschweret ist, welches die zwey höchst nöthigen Umstände, so bey dem in Böckel eingelegten Fleisch wohl in Acht genommen werden müssen. Es sind selbige auf zwantzig, auch mehr und weniger Pfund Fleisch eingerichtet, so daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefällig, iedesmahl ein Stück Böckel=Fleisch sich dergestalt zubereiten kan.

Fleisch-Gabel, ist nicht nur eine von Eisen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, womit man das gekochte Fleisch aus dem Topffe oder Kessel zu nehmen und auszulegen pfleget; sondern es führet auch diesen Nahmen eine andere Gabel, welche oben stat der Spitze annoch an iedem Ende eine besondere Gabel hat, darinnen ein höltzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine besondere Rauch-Kammern hat, sondern das zu räuchernde Fleisch in die Feuer-Mauern hängen muß, bedienet man sich einer solchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleisch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille versehen, darein ein höltzerner Stiel von erforderter Länge hinein gesteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleisch-Haken, ist ein dreyzackigtes an seinen Zacken krumm gebogen Eisen, woran man das rohe Fleisch und Wildpret zu hängen pflegt. Er ist an einem Stricke fest gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haken mit dem Fleische in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablassen könne.

Flicken, heisset diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da sie entweder selbst oder auch ihr Gesinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäsche durch den Gebrauch etwan schadhafft worden, wiederum ergäntzen und ausbessern. Insonderheit nehmen sie die Zeit in Acht, wenn sie gesonnen eine Wäsche anzustellen, alsdenn sie alles Geräthe und Wäsche, so schwartz, von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zustopffen, und alles dieses wieder brauchbar machen lassen.

Flieder, siehe Hollunder.

Fliege, ist ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches sich hauptsächlich den Sommer über in grosser Menge sehen läßt, und Menschen und Vieh beschwerlich fället. Es giebt derselben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, so am Bauche weißlicht sind, und die bekannte Fliegen-Grösse haben. Schmeiß-Fliegen, so entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, iedoch grösser als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothschwärtzlicht sind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken stechen. Spanische Fliegen, von unterschiedlicher Gestalt und Grösse, und dabey schön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Rosen-Stöcken, Eschen-Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, so wohl in Deutschland, als auch insonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, gesammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, soll man Nießwurtz oder gestossenen Pfeffer in Milch sieden und ihnen vorstellen, welche davon fressen, die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der Fliegen-Schwamm in Milch gesotten, und ihnen also fürgesetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen lassen, auch alle essende Waaren wohl zudecken, damit sie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermut in Saltz-Wasser gesotten, Kammern und Gemächer damit besprengt, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermut, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glüende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken sind, damit beräuchert, und dabey die Fenster zuhält, so sterben sie alle; lässet man aber die Fenster offen, so werden sie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie sie denn überhaupt den Rauch auch so gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan sie auch in einem mit Honig beschmierten Topff, da der Boden ausgebrochen, und an einem Sack gebunden ist, wegfangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anstriche vor den Fliegen verwahret: Man lässet nemlich entweder gestossene Lorbern im Wasser sieden, und wäschet die Pferde damit; oder bestreichet sie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, so mit samt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder man siedet Wermut mit Osterlucey, oder aber Tann-Zapffen und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Wasser, netzet ein Tuch darein, und bestreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu sitzen pflegen, so wird sich keine mehr dahin setzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie sie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieselben wund stechen, oder sonst an einem Ort des Leibes sich auf sie setzen, so darff man sie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermut oder bittern Mandeln bestreichen, so lassen sie so wohl die Fliegen, als die Flöhe mit frieden.

Fliegen-Baum, siehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, suche Drache.

Fliegen-Klappe oder Klatsche, bestehet aus einem starcken Leder, so fast in Forme eines Hertzens geschnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geschnittenen schmalen Streiffen gesteppet, welches mit seiner Spitze an einem schlancken runden Stiel befestiget ist, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da solche todtgeschlagene Fliegen gerne von ihrem Ingeweide einen Fleck zurück lassen, wenn man nicht behutsam schläget, wird dergleichen nicht gar sehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze, sind aus Garn gestrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, so wohl über die Mähne, als um die Stirne und vornen um die Brust gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behängt sind,

sind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geschirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwartze Flecken anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen säßen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Grösse einerley und auch in keinem mercklichen Unterschied von einander entfernet sind.

Fliegen-Schnepper, ist ein graues Vögelein, welches beständig in Hecken und Gebüschen herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Büschen oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geschneiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weissen Flecken und Pünctlein gezeichneter giftiger Schwamm, so gemeiniglich unter den Bircken wächset, welcher in Milch gesotten, denen Fliegen vorgesetzet wird, um solche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gäntzlich der Meinung, daß Kayser Claudius, der ein grosser Liebhaber von zugerichteten Piltzen gewesen, durch dergleichen giftige Schwämme, so unter solches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti leti causa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmalen Holtz-Schäbngen gemachter Wisch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geschlanken Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mittlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen ersten man zu Sommers-Zeit, den Patienten und Kindern, wenn sie schlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und verjaget.

Fliehen, sagen die Jäger vom Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder fleucht.

Fliessende Wut der Hunde, siehe Wut.

Fliesgen, heisset man die kleinen, ohngefehr fünf, und ein halb, auch wohl bis sechs Zoll ins gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Lasur wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, iso aber an vielen Orten nachgemachet und gebraucht werden, die Boden unter den Oefen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit selbigem zum Zierrath zu besetzen.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten eisernen Rohre, so der Lauff genennet wird: aus der höltzernen Einfassung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schlosse, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlösser und Musqveten Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der blossen Hand, ohne Spanner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nöthig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlössern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen lassen, gar beqvem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drücker zu strenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man schießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit beym kleinen Weydwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gesetzet werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden, von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwartz und dunckel aussiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und glänzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geschöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe Klapper-Rosen.

Flitter, suche Hollunder.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwartze und geschwind hüpffende Ungeziefer, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Tracht am allermeisten aufzusammlen pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füsse, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieser schlimmen Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern los zu werden, soll man Saturey stossen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermut mit Wasser sieden, und das Zimmer damit besprützen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begiessen, oder solche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stäte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und also gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilsen-Kraut-Safft vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfftern im Wasser schwemmen oder baden, und wenn zehen guter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Roßmarin, Rauten

Rauten, und sechs Hand voll Saltz unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöh-Kraut, siehe Dürr-Wurtz.

Flöh-Saamen, suche Psillien-Kraut.

Flösse, Holtz-Flösse, ist dasjenige Mittel, wodurch aus denen holtzreichen Gegenden oder so genannten Holtz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holtz alljährlich auf eine beqveme Art vermittelst der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigten Canäle, und Flöß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien schwimmende geschafft wird, welches man Flössen heisset. Es ist aber in Ansehung des Floß-Holtzes auch die Flösse zweyerley, nemlich die Scheit-Flösse, da etliche hundert oder tausend Claftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworfen, und also die ledigen Scheite frey hintreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flösse, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flössen verbunden, oder auch nur eintzeln und Stamm-weise geflösset wird. Zu solchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrschafft, (von welcher das Flößwerck als ein sonderbares Regale reserviret, und folglich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubniß von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist, ihre Floß-Meister und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen sodenn die Floß-Knechte und Flösser stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eisernen an langen höltzernen Stangen fest gemachten Haaken (welche wie die Feuer-Haaken gemacht, aber kleiner sind und Flöß-Haaken genennet werden) abstossen, und wo es sich gesetzet, abschwemmen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stösse gesetzet wird, davon sowohl der Floß-Knecht als die Flösser ihr Tagelohn, die Auszieher und Setzer aber der vierthalb Ellen hohen Claffter nach etwas gewisses bekommen, welches ihnen von dem Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter, der die Einnahme und Ausgabe der Floß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Floß-Meister hat zwar die Aufsicht über seine Flosse, es ist aber demselben noch ein Ober-Aufseher, welcher das Directorium führet, vorgesetzet. Die Flösse pfleget gemeiniglich im Frühling, wenn keine Ergiessung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geschmeltzten Schnees, zu besorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan solche nicht zu allen Zeiten vorgenommen werden, weil das Wasser weder gar zu starck angelauffen, noch zu schwach und allzu seichte seyn muß. Da auch durch die Flosse an denen Ufern, Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, Fischereyen und sonsten Schade zugefüget wird, kan derjenige, so das Floß-Regale besitzet, denen Eigenthümern derselben Schaden zu ersetzen sich nicht entbrechen. Durch diese Flössen können zwar die grossen Wälder ziemlich zu Nutz gebracht werden, es ist aber einer Herrschafft dabey so rühmlich, als dem Lande verträglich, wenn sie, wie in allen Dingen, also auch hierinnen die Mittelmasse beobachten lässet, damit man nicht allzu viel Holtz, um nur Geld zu machen, liederlich verschwende, mit der Zeit aber selbsten, aus andern Ländern Holtz anzuschaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches geflösset, das ist, vermittelst der Flüsse und Ströme von einem Orte zum andern schwimmend gebracht wird. Es ist solches zweyerley, nemlich Flöß-Bau-Holtz, so auf der Zimmer-Flösse, und Flöß-Scheit-Holtz, so mit der Scheit-Flösse gehet. Ein iegliches Scheit, so aus dem Floß-Graben oder von dem Floß-Platze entwendet wird, muß der Chur-Sächsischen Flöß-Ordnung nach, mit zehen Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, siehe Baum-Pfeiffen.

Flohr, ist ein von zarter Seide, Nessel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauen-Zimmer zu allerley Putz, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappen u. s. f. bedienet. Er ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder schlecht, piccirt, gestreifft oder Muschel-Flohr. Auf eben diese Weise, und zwar von schwartzer subtiler Seide, wird gantz dünnes und mit Streiffen durchgezogenes Band verfertiget, so man daher auch Flohr-Band heisset.

Floramor, siehe Amaranthen.

Floret-Seide, suche Seide.

Floß, ist ein langes aus etlichen genau zusammengefügten beschlagenen Bäumen bestehendes Fahr-Zeug, dessen man sich auf Strömen und Flüssen zum Fahren, Uibersetzen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedienet.

Floß, Trag-Floß, wird auch eine Parthie Zimmer- oder Bau-Holtzes genennet, welches mit Wieden-Bändern oder Bast-Stricken, Stamm an Stamm zusammen verbunden, und also von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflosset, endlich an dem bestimmten Ort von einander gelöset, ans Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkaufft wird. Es bestehet aber dergleichen Flosse aus starcken und schwachen Höltzern, die man in folgende Classen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balcken und Stroh-Balcken.

Flosse, heisset man diejenigen Stücke von geschnittenem Pantoffel-Holtz oder Korck, dürrem Bircken-Holtz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fischer an die obersten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Schuhes weit von einander anhefften, damit sie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Ziehe-Garn groß, werden an stat der Flosse längliche tännene Breter, eine halbe Claffter weit von einander gemacht.

Floß-Federn, sind die Gestalt kleiner Flügel

gel an dem Bauch und auf dem Rücken der Fische befindliche und bewegliche Theile, deren sie sich zum Schwimmen bedienen.

Floß-Galle, oder Fluß-Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, wovon unter dem Wort Galle ein mehrers zu lesen.

Flücke seyn, heisset beym Geflügel so viel, als Federn und Flügel bekommen, und dahero sich bewegen und fliegen können.

Flügel, heisset bey der Jägerey ein gehauener Weg, der durch einen Wald oder Holtz gleich durchweg, und von einem Ende desselben bis zum andern gehet, und mit Ziffern an denen nebenstehenden Bäumen gezeichnet ist. Einen Abjagens-Flügel nennet man, welcher nach dem Lauff zugehet. Ein Creutz-Flügel heißt, wenn nur zween Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldlein oder Holtze seyn, und Creutzweise über einander lauffen; es werden auch Creutz-Flügel genennet, die in der mitten durch einen grossen Wald recht qver über einander lauffen, und auch mit Zahlen an den Bäumen bemercket werden. Ein rechter Flügel heisset derjenige, welcher von dem Lauff zur rechten Hand ins Jagen gehet. Ein lincker Flügel ist, der von dem Lauff nach dem Jagen hinein zur lincken Hand gehet. Ein Qver-Flügel, heisset ein durchgehauener Weg, recht in und vor dem Jagen. Ein Stell-Flügel, ist ein gehauener Weg, der nicht gar durch ein Holtz gehet, und nicht mit Ziffern, sondern mit Buchstaben gezeichnet ist. Ein beflügelter Wald ist ein Wald, der mit denen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln versehen ist.

Flügel-Horn, ist ein schlechtes einfaches und altvätterisches meßingenes Horn, welches bey einem Jagen von denen Flügel-Meistern, das ist, von denen auf dem rechten und lincken Flügeln commandirenden Jägern geführet wird.

Flüßige Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Flüttrig, ist der Nahme eines Stücke Rind-Fleisches; dasjenige, so gleich nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird, heisset man den dicken Flüttrig, was aber weiter hinunter folget, wird der dünne Flüttrig genennet.

Flug-Loch, ist an einem Bienen-Stocke eine kleine Oeffnung, wordurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander paßiren können, und wird dasselbe deswegen so enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eyderen und Nattern in die Stöcke kriechen mögen. Etliche machen an stat des Flug-Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, so groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häusern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch diese aus- und einfliegen, ebenfalls diesen Nahmen.

Flug-Mehl, siehe Staub-Mehl.

Flug und Lauff-Schiessen, ist eine durch fleißige Ubung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Hasen oder ander vierfüßiges Wild im Lauffen zu schiessen. Was das Flug-Schiessen, welches auch von einigen das Lufft-Schiessen genennet wird, anbelanget, so ist solches mehr für eine Lust, als gute Wirtschafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hüner unbesonnen geschossen, dadurch gantze Völcker verderbt, erschreckt und scheu gemacht werden, daß sie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; so werden auch mit dem Flug-Schiessen öffters viele Vögel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weise verderben müssen: Dem ohngeachtet ist es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an sich selbst vor ein edles und schönes Exercitium zu halten ist, wenn nur kein Mißbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug- oder Lufft-Schütze werden will, muß sich anfänglich fleissig mit Dunst üben, eine still-flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner versuchen, die nach einem rothen Hündlein an morastigen Wiesen langsam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu schiessen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgestrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen sey, als ein sitzender Vogel oder drückender Hase, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit gespannt und fertig seyn, auch mit steter und firmer Faust, und scharffem Gesichte parat gehalten werden; hiernächst muß man, wenn etwas aufgestossen, augenblicklich anschlagen, das Korn und flüchtige Wild zusammen fassen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen soll, nachdem es langsam oder schnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, so wird man gewißlich nicht leicht fehlen. Es ist auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Bosel- oder Schieb-Kugel, oder einem höltzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu schiessen, sich öffters übet, bis man mit der Zeit die schnellsten und kleinsten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff- und Flug-Schiessen dürffen nicht übermäßig lang noch schwer seyn, sondern einen mittelmäßigen Lauff und kurzen Anschlag haben, damit man das Korn desto geschwinder fassen könne. Die Schrote sollen fein rund seyn, das Pulver aber vorhero mit starckem abgezogenen Brannteweín etliche mahl besprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehänget werden, weil es davon fein gleich und rasch wird. Die Pfropfer auf das Pulver sind gut, wenn sie von starcken Hutfilzen gemachet werden, denn dieser hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen-Maaß (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl so viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Körnlein fehlet, doch das andere treffe, und könnte man also hierdurch, wenn man einen Stöber-Hüner- oder Wasser-Hund vor sich her suchen liesse, manche schöne Lust haben, wenn nicht einem in seinem Gehäge die Eingangs gedachte

te Bedencklichkeit; in fremder Refier aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege stünde.

Flug-Tauben, suche Tauben.

Fluß, ist ein starckes Gewässer, welches in denen von der Natur ihm gesetzten Schrancken, und durch die ihm selbst in dem Erdboden gemachten Tieffen seinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Wasser immer grösser zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar sich in das Meer stürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüsse betreffend, so sind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vogel in der freyen Lufft, und die Fische in den fliessenden Wassern frey, und einem ieden zu fangen erlaubt seyn: allein dieses ist bey den Flüssen, wie bey der Jagd die Frey-Pürsche, an den mehresten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in so weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüsse, als: z. E. die Donau, der Rhein rc. rc. iedermann zu befischen erlaubt und zugelassen, die Privat-Flüsse aber sonderbaren und eigenen Personen zugehören, und also ohne deren Willen niemanden darinnen zu fischen vergönnet sey. Diese letztere Fisch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürstliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anstossendes Stücke, und als ein Zugehör desselben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauf-Briefen, die Grentzen, wo die Fischerey anfänget und sich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderseits zu fischen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüsse also beschaffen seyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fischerey auf solche Art, und auf bestimmte zugelassene Zeit also bestellet sey, wie es die Landesherrliche Fisch-Ordnung mit sich bringet. Wer sonst das Recht der Fürsten über die Flüsse aus seinen Grundsätzen ein wenig überhaupt hergeleitet und so viel von denen Wasser-Regalien lesen will, als man in die Wirtschafft brauchet, der kan des Rath Zinkens II Theil seines Grundrisses zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wissenschafften p. 108 seq. aufschlagen. Die wilde Fluß-Fischerey, die Perlen- und Gold Fischerey, das Floß-Recht, das Recht Fähren und Brücken über die Flüsse anzulegen, und Zoll, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inseln, so auf denen Flüssen entstehen; ingleichen das Land, so sie von neuem auch an die Ländereyen der privat Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des aussenbleibenden Flusses zuzueignen; die Flüsse ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Canäle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrschafft und ihren Cammer-Gütern, theils denen Unterthanen, die eines und das andere entweder durch besondere Landes-Verfassungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Concessionen, theils als dingliche, theils als persönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umstände und Länder sehr viele Zuflüsse, Nutzungen und Einkünffte, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirthschafftlichen Einkünfften dadurch die Hand bieten, sie verbessern und vermehren kan, wie z. E. durch das Floß-Recht die Forst-Nutzungen, durch die Brücken die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geschweigen, was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüsse denen Manufacturen, Commercien, und andern Nahrungs-Arten vor Erleichterung und Beförderung verschaffet, ingleichen die Sicherheit und Befestigung des Landes dadurch unterstützet, und also auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn sonderlich sehr vortheilig ist, wenn die Flüsse in einander durch Canäle geleitet, dadurch aber die Wasser-Fahrten in Ströme, und aus diesen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig also in der öffentlichen und privat-Wirtschafft die Erde, das Land und der Boden, so wichtig sind nächst dem anflüssenden Meere nebst denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüsse. Die vornehmste Nutzung aber, welche die privat-Personen meistentheils von denen Flüssen geniessen, bestehen sonderlich in Fluß-Fischereyen, in Wässerung ihrer Wiesen, und in Mühlen-Nutzungen. Von diesen siehe den Art. von Mühlen. Was die Fluß-Fische betrifft, so sind dieselben unterschiedlich, nachdem nemlich die Flüsse aus frischen Brunn-Quellen und felsichten Gebirgen entspringen, nachdem haben sie auch frische, gesunde und edle Fische, als Aeschen, Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn sie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauff, und einen leimigten Grund und Boden haben, bringen sie Hechte, Schleyen, Alten, Aalraupen, Barben, Weißfische rc. bisweilen auch wohl Karpfen, und werden insonderheit diese Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieser weiche Fisch, wenn er in den fliessenden Wassern aufwächset, viel härter, gesünder und fetter wird, als wenn er in stillstehenden Wassern zu seinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Artickel von der Fischerey nachsuchen. Wie aus den Flüssen die nächst und nicht zu weit davon entlegene Wiesen durch Schöpff-Räder mit einer trefflichen Wirckung zu wässern seyn, davon kan unter denen Wörtern Wässerung und Wiese nachgesehen werden.

Fluß, dieses Wort bedeutet auch verschiedene Kranckheiten des Leibes an Menschen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbure bey denen Pferden. Ein bald dünner und scharffer, bald ein zäher und dicker verdorbener Safft, bald ein überflüßiges Geblüt, und wenn sich das erste an einem Theil, als Augen, Zähnen, am Halse, im Nacken, auch auf

uf der Brust, in Gliedern, in Ohren, im Kopff, setzet, Schmertzen, Lähmung und Ungemach verursachet, das andere aber häuffig ausfliesset, das alles heißt ein Fluß oder es sind Flüsse. Man hört solches in der Wirtschafft immer: Man hat Haupt-Flüsse, Schlagflüsse, Flüsse auf der Brust, Bauch- und Blutflüsse, ꝛc. Der Schnupfen ist ein Fluß. Und in allen diesen räthet man gelindes Purgiren, Schwitzen, Reiben, Bähungen, zertheilende und vertreibende, bisweilen abführende oder auch verstopfende Mittel. Von einigen hat des armen Landmanns Artzt, so ein kleines Büchlein ist, gehandelt. In einigen ist es besser, daß man zeitig den Artzt selbst suchet. Einige Hausmittel kommen hier auch an ihren Stellen vor, und worin Nachricht von denen Kräutern oder Kranckheiten gegeben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, siehe Galle.

Flut-Bette, ist ein Kunst Wort bey dem Mühlen-Bau, und bedeutet den abschüßigen und mit Pfosten belegten Boden in dem Mahl-Gerinne, darüber das Wasser auf die Räder läufft, und selbige durch seinen gewaltigen Anstoß umtreibet.

Fohre oder Föhren-Baum, ein hochstämmiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche Tangel-Holtz, und hat man davon zweyerley Arten. Die erste Art behält den Nahmen Föhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde, und wächst gerade für sich in die Höhe; die andere aber, welche keine so glatte, sondern untenher eine rauhe und Aschenfarbene, oberhalb aber schuppicht und röthlicht-braune Rinde hat, wird Kien-Föhre, Kiefer- oder Kien-Baum genennet; beyde sind einander in Tangeln gleich, welche um ein ziemliches länger, ja noch einmahl so lang, als die Fichten- und Tannen-Nadeln sind, und deren allezeit zwey beysammen stehen. Die Föhren sind wegen ihrer Höhe zum Bauen sehr dienlich, lassen sich auch zu Pfosten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleissen, Brunnen und andern Wasserleitungs-Röhren treflich brauchen. Die Kien-Fohren, Kiefern oder Kien-Bäume, sind sowohl wegen ihrer äussern Rinde, wie vorgedacht, als auch wegen ihrer vielen bey sich führenden Fettigkeit, Hartzes und Peches von denen Fohren unterschieden, lassen sich aber gleich jenen, ja im Wasser-Bau und zu Röhren noch besser als dieselben nutzen. Sie treiben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl es auch an höckerigten, krummen und gedreheten nicht fehlet, die Zweige sind meistens gebogen und zerbrechlich. Ihr bestes Wachsthum haben sie in sandigtem Boden und an Bergen, und werden daselbst weit schöner, grösser und stärcker, als wenn sie auf flachem Lande oder im freyen Felde aufwachsen. Sie schlagen vom Stock niemahls wieder aus, sondern gehen sehr mastig und jähling nur von dem Saamen in die Höhe; dieser stecket in rundlichten Zapffen, welche aber um vieles kleiner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann-Zapffen sind, und an einem kurtzen Stiel dergestalt hängen, daß, wenn schon neue herfür kommen, die alten und jährigen noch an denen Zweigen stehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbst-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem sich durch die Hitze derselben diese Zäpflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit denen von der Natur versehenen zarten und dünnen Blätlein, so gleichsam seine Flügel sind, vom Winde hin und her zerstreuet wird. Dieser Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht so bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, seine Krafft so lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem seine Saam-Körner aus einem puren ölichten Wesen, welches dem Terpentin sehr nahe kommt, bestehen, und dahero der Fäulung um so weniger unterworffen sind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geschehen. Die gantze Last dieses Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn diese, wie es öffters geschiehet, voll Kien wird, so ist es mit dem Baum geschehen: Denn dieses hartzigte Fett hindert, daß der Baum seine Nahrung vor sich und seine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichsam alle Gänge seines Lebens versperret sind, in seinem Fett ersticken. Aus dieser Wurtzel, ingleichen aus denen Aesten wird das Kien-Oel, so man anstatt des Terpentins brauchet, und das Theer gemachet, siehe **Theer**. Es wächset dieses Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geschwinde in die Höhe, und ist das Alter dieser Bäume so wohl von den Jahren auf dem abgeschnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar mercklich ästigen Quirlen gar leicht abzunehmen. Dieses Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geschneidelt werden, weil sonst der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurücke bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stamm giebet. So bald die brauchbarsten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen sind, muß man das übrige unartige und ungeschlachte Holtz, so fort in Scheite schlagen, und so bald als möglich, auf die Seite schaffen lassen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet diesem Holtze, ohngeachtet seiner starcken Bitterkeit, sehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es denn etwa Manns hohen jungen Wuchs zwischen seinen Quirlen mit den Zähnen so schädlich abschälet, und schabet, daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beste und glatteste beschädiget, verdorret und zu schanden wird. Die Stämme, so man zu Röhren brauchen will, soll man nicht so wohl an mastigen Orten und an der Winter-Seite, als vielmehr an der Sommer-Seite hauen lassen, weil jenes, seines fetten Wuchses wegen, wenig Kern und viel

viel weissen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden dauret, so pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Hartzes, nicht aufzuquellen, noch die Röhren zusammen zu halten, dahero sie, zumahl wo das Wasser steigen, und die Rohren einen grossen Druck haben oder Zwang ausstehen sollen, von dem Wind, so in den Röhren ist, leichtlich und wie Glas zersprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieses aber, so an der Sommer-Seite und mager erwachsen, ziehet das Wasser besser an sich, wird dahero gantz dichte, lässet keinen Wind durch, und borstet folglich auch nicht so leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjähriger, und weit stärcker von Kern, so dauret es noch eins so lange in der Erde als jenes. Die Pfosten, Breter und andere Sachen, so aus Kiefern gemacht werden, sonderlich wenn sie wohl harzig sind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, sowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhafftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieser Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachsen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Mast-Bäumen, weil er ein festes, und in einander verwimmertes Holtz hat, auch wegen des vielen Hartzes, dem Wetter, Nässe und Fäulung widerstehet, folglich hierzu fast höher als die Tanne zu schätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehöltze beséen will, nimmt erst die Frucht, nemlich die Zapfen oder Aepffel, wie man sie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Mertzens, von den Bäumen ab, legt solche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieselbe in einem Backofen, doch nicht allzustarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeschriebener Frucht oder Zapfen, wenn sie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeschlagen oder ausgedroschen wird. Der Acker, oder die zur Saat bestimmte Gegend soll seichte mit einem Pflug umgerissen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb so viel Sand vermenget, und auf das dünneste eingesäet werden, welches annoch vor Winters geschehen muß, damit er die Winter-Feuchte an sich ziehe, und also zum Auskeimen und Aufgehen desto geschickter gemacht werde. Ist auf dem also beséeten Platz kein Heiden-Kraut zuvorhero gestanden, so kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich gewesen, denselben nur mit einem ziemlichen Busche durch die Acker-Pferde unterbringen lassen. Ja, wenn er auch gleich nicht sonderlich unter die Erde kommt, so wächst er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in drey oder vier Jahren so hoch, daß sich der gröste Sand-Hase schon darunter aufhalten kan.

Foenum Graecum, siehe Bocks-Horn.

Förster, ist ein Forst-Bedienter, welcher über ein Theil eines Waldes, so in verschiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Höltzern und darzu gehörigen Vorhöltzern und Büschen (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Forsten) bestehet, als ein treuer Haußhalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von seiner Herrschafft gesetzet, und dieserwegen mit einer besondern Pflicht, treu zu seyn, verbunden ist. Bisweilen heißt man auch einen Förster, der nur über ein Holtz bestellet, bisweilen hat er nur die Aufsicht auf das eigentliche Holtzwesen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förster und schlechte Förster. Vor seine Person soll er vor allen Dingen Forst- oder Holtz-gerecht seyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verstehe, was in diesem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und dessen innerliche Materie vor eine wesentliche keimende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künfftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige solches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiederwachse zu hoffen, ohne Verstand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenschafft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiederwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterschied alles Holtzes, nemlich sowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob solches frisch oder schadhafft, und worzu ein iedes zu gebrauchen, tüchtig verstehen und nützlich anordnen, und sich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorschwatzen lassen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Taxe zwar, was ein iedes werth, wohl verstehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne sonderbaren Befehl und Erlaubniß sich unterstehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege seines anvertrauten Forstes und desselben Revieren sollen ihm billig dermassen bekannt seyn, daß er nicht allein die richtige Gräntze fleißig renoviren, sondern auch von der streitbaren Gräntze sich nichts nehmen und solche schmälern lasse, sondern dieselbe zu seines Principalen Interesse und Gerechtigkeit in Posses behaupte. Wege- und Stege-recht aber soll er deswegen seyn, damit er die Gräntzen sowohl als die Wege bey finsterer Nacht richtig finden könne, die schadhafften Strassen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüsse, an nützlich und bequemgelegenen Holtz-Schlufften das nöthige Floß-Werck anzugeben wisse, sondern auch die zu Jagden, Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgängliche nöthige Befügelung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verstehe, und wäre wohl gut, wenn er sich einiger massen auf das Feld-Messen verstünde, um wenigstens sich durch einen Riß sein Revier zu Hause wohl imprimiren, und desto füglicher seinem vorgesetzten Forst-Meister das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köhlern

rn und Aschen-Brennern, oder andern Gewerdsleuten soll er bey erlaubter Abgabe des Holtzes keinen Muthwillen noch Eigennutz verstatten, auch in Deputat-Holtz oder Reißig ein mehrers nicht, als einem jeden in seiner Bestallung versprochen, anweisen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit sie nicht durch Feuer dem Gehöltze oder dem gesunden wüchsigen Holtze Schaden zufügen, sondern mit denen in den Gehauigen verbliebenen Affter-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ungesunden, krummen, struppig- und knorrigen Bäumen sich vergnügen lassen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Hartz Scharrer die Fichten-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichem und offentlichem Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrleuten denen Geholtzen kein Nachtheil zugefügt, sonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die Hartz Scharrer nicht über die Gräntzen gehen lassen, sondern solche, falls sie sich betreten lassen, alsobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das schädliche Besen-Reis-Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, und das Moos-Rechen in dem jungen schwartzen Holtze nicht verstatten, auch die zu der Wild-Bahn benöthigte Saltz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, jedes nach der Jahres Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn: massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verschonen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Forst zu weitläufftig, so wird dem Förster gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, deño richtiger solches zu bestreiten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Hengst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Stutten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, soll man sich bemühen, das so genannte Milz von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonsten von dem Fohlen, so bald als dieses die äusserliche Lufft empfänget und darnach zu schnappen Raum bekommt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Milz, welches von einigen auch Pferde-Gifft, von den Griechen aber *Hippomanes* genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht u. halb bleyfärbigten, in der Gestalt eines Miltzes erscheinenden Fleisches, welches glatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, zwey Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas grösser, manchmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein davor, es ziehen die noch im Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlē, durch Hülfe dieses Miltzes oder *Hippomanis* die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen liegt; so glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Rosse werden sollen, denen man dieses Stücklein Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Wirkung in der Roß-Artzney habe. Also soll man auch das Netze oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dorren und zu Pulver machen: Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, keuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einem Achtpfenniger oder halben Batzen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg, so in dem Magen wächset und davon die Kranckheit herrühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Geburt an etliche Tage samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Händen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Wochen alt, soll man es absetzen oder abspänen; solches geschiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar jedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Siede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, so thut es hernach ihnen nicht so and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in einen besondern Fohlen-Stall gethan, darinne man sie das erste Jahr frey und ungebunden herumgehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen-Stroh geschnittenen Häckerling untermenget seyn soll, mit solchem werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn geträncket, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten, und alle Tage reine Streu machen soll, damit sie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuse bekommen mögen, als davon sie verbutten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige geben ihnen das erste Jahr geschrotenen Haber, Siede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von jedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig befeuchtet, damit sie den Schrot nicht hinweg blasen köñen; Des Mittags soll man sie bey gutem Wetter heraus an die Lufft und, wenn sie geträncket, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiehet. Die zweyjährigen Fohlen werden schon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nemlich

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geschnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf geträncket werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brunnen geträncket, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Rosse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreichet haben, muß ihnen das Futter gebessert, und die Hengst-Fohlen von denen Stutten-Fohlen, so wohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches iedoch besser bereits im andern Jahr geschiehet, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, sonderlich was bey der Milch verschnitten ist, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß sie auch in ihren neuen Quartieren zum öfftern besuchen, angreiffen, die Füsse aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel sachte in den Huf klopffen, sie striegeln, kämmen, wischen, damit sie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero bisweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe: doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzusehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeyen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weyde und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, verschneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen oder doch von den Stutten Kundschafft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als gantze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Roß-Garten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abzehren, nichts weiden und eines das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie öffters von den Stutten krumm und lahm geschlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungesund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen lässet: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schößlinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heydnisches Wund-Kraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickwurtz, gute büchene Asche, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, so werden sie nicht leicht aufstößig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig haben, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne dieß abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreifet, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Bissen Brotes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen dergestalt muthig macht, daß man sie vor Hengste ansiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie Lebenslang weder Uiberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht undienlich seyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Glas-Gallen, (welches der auf der heissen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist), fünff Loth Drachen-Blut, und ein Viertel-Pfund Bibergeil, so fast dürre seyn muß; stoß die Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maaß des stärckesten Brantenweins daran, und lasse es also eine Nacht daran stehen, nimm den scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ab. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füsse, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in kein Wasser gehen, so bist du gewiß, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgantz und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit darzu ist, wenn es im Herbst von dem Gestütte gar ausgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden spricht, so viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. Z. E. Man sagt: die braune Stutte hat gefohlt, (gefüllt) an stat, daß man sprechen

sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirtschafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gestellet, und, bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgesondert erhalten werden. Wo eine starcke Fohlen-Zucht ist, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel- oder Pflaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holtz beleget und ausgeschalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen versehen seyn: Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen und sich wacker tummeln können, so komt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen und gleichsam wie die Gänse eingesperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbutten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sie auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Raussen und Krippen sollen, der Fohlen-Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabnere Krippen und Raussen. Denen dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Uiberhaupt aber wollen alle diese drey Arten reine gehalten, fleißig ausgemistet, und von allem Unrath und Gestancke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein vorträglich fället, dahingegen der böse Dampff vom Mist diesen jungen Thieren gar balde Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile allhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mutter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe **Stutte**.

Fohre, siehe **Forelle**.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen denn schärffer und lieblicher heraus schiessen und funckeln mögen.

Fontaine, siehe **Spring-Brunnen**.

Fontenell, ist ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Beinen an.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, sind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd-Zeug aufgestellet werden; an theils Orten werden sie auch Strieffel oder **Stellstangen** genennet. An einigen Orten werden auch diejenigen Stäbeln, dadurch man die Ketten an denen Heu- und Erndte-Wagen in die Höhe stämmet, Forckeln, ingleichen die höltzernen Gabeln, womit man das Stroh in denen Scheunen wegnimmt, so genennet. Die Forkeln bey der Jagd, zu denen hohen Tüchern, müssen von Tannen-Holtze, weil solche leicht und steiff gemachet, und fünff und eine halbe Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist, oben aber mit einem Ring und eisernen Haacken feste beschlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel-Tüchern müssen die Forckeln vier und eine halbe, auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist, lang, zu denen schmalen Mittel-Tüchern aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Forckeln zu denen Tücher-Lappen sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu stellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird, alsdenn müssen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen Hirsch-Netzen braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holtzes, gerne von dürrem Fichten- oder Kiefern-Holtz machen lässet, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf haffte. Von gleicher Stärcke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Forckeln zu denen Sau-Netzen seyn; zu denen Spiegel-Netzen aber können eben diejenige, so man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen Prell-Netzen nicht nur sehr starck seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Rehen- Hasen- und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht; allesammt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingelegt, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingesetzet.

Forelle oder **Fohre**, ist ein edler Fisch, welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr ästimiret wird, und seiner leichten Verdauung halber von Gesunden und Krancken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul ist er kleiner und spitziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwartzen Flecken gesprenget, wovon die erstern denen letztern, weil diese ein weicher Fleisch haben, als jene, vorgezogen werden. Sie halten sich entweder in steinigten, hellfliessenden und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen der **Wald-** oder **Bach-Forellen**; oder sie stehen in Seen, oder besondern Forellen-Teichen, und werden deswegen See- oder Teich-Forellen genennet. Die Fischer machen noch einen Unterscheid, indem sie die grossen Forellen, so auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nachgehen,

gehen, Grund-Fohren: diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Ungeziefer, ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heissen, ob sie gleich einerley Art sind. Dis ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärtzlichten ein weitkörnichters und wohlgeschmackteres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten ästimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb sieden, davon, weil es ein Mittel zwischen dem Lachs und der Fohre, und gleichsam ein besonderer Fisch ist, an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raub-Fische gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speisefische oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Fluß- und Bach-Fohren schon im September laichen. Wo viel grosse Steine im Wasser liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können, da sind sie gerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohlthun sich um und auf die Seite legend mit den Händen ergriffen und also gefangen werden können. Sie sind sonst behende Fische, welche wie ein Pfeil wider den Strom schiessen, und über hohe Wasserfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget sie mit Angeln, Hamen und Reussen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnure und starcken Haacken haben, denn eine grosse Fohre schnellt die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fischer, wenn er merckt, daß eine starcke Fohre angebissen, solche mit der Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird, und sodenn schnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, so beissen sie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß scheinet, allein sie sterben im Sommer bald, wenn sie aufs Land kommen, und nicht gleich in frisches Brunnen- oder Quell-Wasser gebracht werden. Zum Köder oder Querder an die Angeln macht man von ungesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus, schneidet solche in kleine Bißlein, und stecket dieselben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit selbigen ist auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen lassen, können die Forellen ungemein an sich locken. Es sind auch diejenigen Würmer sehr dienlich an die Forellen-Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holtze sind, so man in denen Wassern, worinnen sich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieses ihre ordentliche Speise mit ist, also lieben sie auch solche am meisten. Wenn man sie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denselben, so bald sie darinnen sind, auf und in die Höhe rücke, sonst springen sie wieder heraus. Will man aber mit Reussen Forellen fangen, so muß man folgenden Köder haben: Bibergeil und Campher müssen erstlich zusammen gestossen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und wenn der Campher zerflossen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermischt einen Aufwall thun, und röstet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reussen, die Reusse aber bald ins Wasser legt; da denn die Forellen dem starken Geruche nachgehen, und folglich sich selbsten in den Reussen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speise anlanget, so werden sie, nachdem man selbige gewöhnlich gerissen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder gesotten, da man, nachdem sie gerissen und sauber ausgewaschen, etwas Eßig darüber giesset, einen Kessel mit Wasser und einen guten Theil Saltz übers Feuer setzet, und wenn dieses zu sieden beginnet, die Fohren hinein leget und sie ziemlich einsieden lässet, sodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Wasser darauf sprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und sie theils also trocken nebst Citronen mit Eßig oder Wein aufträgt, und auch wohl ohne Eßig mit frischer Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füsse mit Haussen-Blättern so lange kochet, bis es so dick, daß es gestehe, da es denn durchgeseihet, und nachdem das Fett davon mittelst eines Lösch-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Safft und Zucker aufgekochet wird. Hernach klopffet man das Weisse von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, schüttet man dieses geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich giesset man diese Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, lässet es an einem kühlen Orte gestehen, so ist es gut. Theils mit einer Butter-Brühe, da die abgesottene Forellen in einer Casserol nebst einem guten Stück Schmaltz geleget, und klein geriebene Semmel mit Muscaten-Blüthen darüber gethan werden, und so man noch Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe hinzugegossen, als man vermeinet gnug zu haben, lässet man dieses zusammen über einem Kohlfeuer so lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieses eine Coulis auf folgende Art daran, indem sie eine abgesottene Forelle mit einem Stück Butter, Muscaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Asch zusammen reiben, Petersilien-

Wasser oder Hühner- oder Fleisch-Brühe daran giessen, und wenn dieses gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen schütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen lassen. Wer da will, kan kleingeschnittene Petersilie daran werffen, und stat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man sie mit einer Sardellen-Sosse oder Austern oder Muscheln zurichten, so wird nachfolgender Gestalt verfahren: Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem sie gewässert, das Fleisch, schläget sechs Eyer-Dottern in das Casserol, und rühret die Sardellen nebst Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, so aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messer-Spitze Mehl darunter, giesset halb Wasser und halb Wein oder auch Brühe darzu, setzet solches auf ein Kohlfeuer, und lässets bey stetem Umrühren etwas dick einkochen, da man es sodenn über die abgesottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verhält man sich eben also, nur daß die letzten erst in die Brühe, wenn solche bald fertig, geschüttet werden müssen; So lassen sich auch die abgesottenen Forellen mit gerührten Eyern machen: es werden nemlich in die gewöhnlicher massen verfertigte gerührte Eyer die abgesottene und klein zerpflückte Sardellen nebst einigen Muscaten-Blüten gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zu unterst in die Schüssel geleget. Oder in eine Pastete geschlagen; darzu werden die Forellen gerissen, gekerbet und eingesaltzen, Lorbeer-Blätter, nebst Zwiebeln in Scheiben geschnitten darzu geleget, guter Eßig darüber gegossen, und eine Zeit in dieser Lacke liegen gelassen. Hierauf nimmt man sie heraus, leget unten in eine von gutem mürben Teig zubereitete Pastete Butter und Gewürtz und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken und Ingber daran, macht die Pastete mit einem zierlichen Deckel zu, und lässet solche halb gar backen, sodenn lässet man durch einen Trichter nachgesetzte Brühe in die Pastete lauffen, sie wieder in Back-Ofen setzen, und sie vollends gahr backen. Die Brühe bestehet aus brauner Butter, worzu etwas weniges gebranntes Mehl Fleisch-Brühe und Wein geschüttet, klein gehackte Sardellen und geschnittene Citronen daran gethan, und dieses wohl durch einander gekochet worden. Oder mit Speck und Citronen gespickt gebraten: Da man die Forellen reisset, den Speck, wie auch Citronen-Schalen gantz dünne, und etwa eines Zolles lang schneidet, erstlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen spicket, sie hernach ein wenig einsaltzet, an höltzerne Spießgen stecket, und diese wiederum an einen eisernen Spieß fest bindet, fein sauber daran braten lässet, und darbey sehr fleißig mit brauner Butter begiesset. Endlich wenn sie fertig, werden sie theils also trocken mit ein wenig brauner Butter hingegeben, oder es kan eine braune Sardellen- ingleichen Capern-Sosse darüber angerichtet werden. Oder Mariniret: Da reisset man die Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, saltzet sie wohl ein, und lässet sie also einige Stunden liegen, alsdenn trocknet man sie fein ab, bestreichet solche mit Butter (einige nehmen auch Baum-Oel), und bratet sie bey offt wiederholtem Bestreichen auf dem Rost, fein schön, da man sie denn abhebet und kalt werden lässet. Hernach nimmt man ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, netzet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Citronen-Schaalen, gantze Nelken und gantzen Pfeffer, auf dieses alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder voriges Gewürtze, womit man wechselsweise so lang fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürtz die letzte Schicht ausmachet. Hierauf schläget man das Fäßgen zu, bohret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugestopfet werden, giesset guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, setzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man siedet den Eßig mit einigen andern Zwiebeln ab, vermischet ihn mit Baum-Oel: etliche backen die Forellen gar zuvörderst aus Baum-Oel als aus einem Schmaltz.

Forellen- oder Fohren-Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Forellen-Sallat siehe Sallat.

Forellen-Teich, dieser ist der allerkältesten Art und am besten, wenn er etwas an sich selbst, oder doch allernächst bey sich kieselichte starcke Qvellen hat, und seinen Zugang von nahen frischen Bächen, so gleicherweise Kiesel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man besetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefischet, und mit Säzlingen aus den Forellen-Bächen oder anderen Forellen-Teichen wieder besetzet. Winters-Zeit müssen diese sowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgerissen, und täglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allzeit offen bleibe, gesehen werden.

Forbure, ist ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenckel fällt, und eine solche grosse Verstarrung verursachet, daß sie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umschläge, Reiben, Bestreichen mit warmem Baum-Oel, werden dagegen gebrauchet. Es hilfft aber nicht viel.

Form, ist ein hohles Gefäß oder vertiefter Umriß, der nach einem gewissen Modell zubereitet, davon hernach die Sache selbst, wenn sie dahin gegossen oder darein gedrucket wird, ihre Gestalt und das verlangte Ansehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden soll, der Materie nach gar sehr unterschieden, also sind auch die Formen ebenfalls mit Unterscheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holtz, Eisen, Schiefer-Stein, Thon, Gips, u. s. f. davon siehe Natur-Lexicon. Bey denen Haus-

haltungen bedienet man sich in denen Küchen der thönernen, blechernen und eisernen Formen zu den Pasteten und vielerley andern Backwerck, als da sind Mandel=Torten=Formen, Preß=Kopff=Formen, Eyer=Käs=Formen, Büchsen=Formen, Eisen Kuchen=Formen, u. s. f.

Forscheln, oder besser Vorscheln, Vorschlagen, ist eine Art des Dreschens, dadurch man angelegtes Getraide nur einmahl über und nicht gleich reine drischt. Es wird sonderlich bey dem Saamen=Dreschen gebraucht. Siehe Dreschen.

Forst, ist der oberste Rücken auf einem Dache, oder auf einer wäller= und leimernen Wand, welcher entweder aus besonders dazu gestrichenen und gebrannten Ziegeln, die man deswegen Forst Ziegel nennet, bestehet, oder aber auf denen Schob= oder Stroh=Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beschädiget und eingeweichet, das erste aber fein verwahret werde. Der Forst, so aus Leim und Stroh gemachet wird, pflegt mit blauen Lilien= oder Haus=Rauch, oder andern starcken und um sich wurtzelnden Wurtzeln besetzt zu werden, damit er desto fester und beständiger sey.

Forst, ist ein weit umfangener, mit Ober=Holtz bewachsener offener Raum oder Theil eines Waldes, der in verschiedene Reviere, Berge, Thäler, Holtzer, Vorholtzer und Büsche eingetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forst=Gerechtigkeit darüber zukömmt, die Nutzung vom Wild=Holtz=Buch= und Eichel=Mast, wilden Obst u. a. m. zu geniessen hat. Wie nun an pfleglich= und gebührlicher Verwalt= und Erhaltung eines Forstes und demselbem anhängiger Gerechtsame einer Herrschafft, weil ein mercklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, sehr viel gelegen ist als sind, wo eines Herrn Land oder Herrschafft groß und weitläufftig, und mit vielen Holtzungen, auch Feldern, Wiesen, Brüchen, Trifften, Hütungen ꝛc. versehen, dieselben in gewisse Forst Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grentzen mit sonderlichen Zeichen, Mahl=Rainen oder Hauffen abgestecket, und einem jeden Revier ein Förster vorgesetzet. Sind nun in einer Herrschafft viele Forst Reviere, zu deren Aufsicht folglich auch viele Förster seyn müssen, wird über solche ein Ober=Förster, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forst=Meister, über diese aber noch bey grossen Fürstlichen Forstwesen ein Ober=Forstmeister, als deren Vorgesetzter verordnet, die Ober=Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holtz= und Wildpret=Sachen, dem herrschafftlichen Regali zum Præjudiz, unverantwortlich vorgenommen oder nachgelassen werde.

Forst=Bann, ist der Zwang=Befehl eines Forst Herrn, vermöge dessen seine Unterthanen schuldig und gehalten sind, das benöthigte Holtz aus seinem Forste zu nehmen, und der Eichel=Buch=Eckern=Castanien= oder anderer wilden Obst=Mast, gegen Erlegung eines gewissen Mast= oder Zehnt=Geldes, aus demselben sich zu erholen.

Forst=frohnen, siehe Frohn=Dienste.

Forst=Garbe, Stock=Garbe, wird derjenige Zehend genennet, so von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker=Feld machen lässet, zu Erstattung des Schadens, so dadurch an dem Wild=Bann geschieht, demjenigen, der die Forst=Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausstöcken.

Forst=Gerecht, siehe Förster.

Forst=Gerechtigkeit, begreiffet in sich die freye unumschränckte Gewalt eines Grund=Herrns, über die Waldung oder Höltzer zu gebieten, Forst=Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu bestraffen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehange anzuordnen, zu deren Aufsicht Jäger, als Förster, Schützen und Knechte anzunehmen und zu bestellen, über das wilde Obst, Eichel= und Buch=Mast, Vieh=Hütung, Holtz=Gräseren, Streu= und Mors=Rechen, und andere Wald=Nutzungen, ingleichen über Wind=Brüche, Lager=Holtz und Kien, auch Pech= und Kohlen=Brennen zu gebieten, die Luder=Plätze ausser den Gehägen anzuordnen, die Raub=Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schencken, Müller und Richter Jagd= und Hetz=Hunde halten, Bret=Mühlen, Ziegel= und Kalck=Oefen, Eisen=Hämmer und Glas=Hütten nebst Holtz=Flössen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge=Säulen zu setzen, die Hunde kleppeln, auch Wild=Zäune und Wildsprünge, Thier=Gärten, Wild=Aecker, Saltz=Lecken und Heu=Scheunen, Kirr=Plätze und Vogel=Herde anrichten zu lassen, über die Fisch=Wasser und Krebs=Bäche, ingleichen Dohnen=Gänge und Vogel=Streiche zu gebieten, die Grentzen ungehindert zu beziehen, Forst=Häuser und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu versehen, Holtz=Marckt und Verkauf auszuschreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forst=Grentze ist, wie weit eines Försters Reviere herum grentzen, deren Ausgang rings umher benennet seyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager=Bäume und Eichen, Säulen, Grentz=Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüsse und sofort bezeichnet, und sind entweder natürliche oder gemachte. Die Forst= und Lager=Bücher oder Grentz=Beziehungs=Protocollo beschreiben sie, und wenn sie sonst legal eingerichtet, oder allerhand Recesse und Vergleiche vorhanden, so werden sie dadurch so wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grentz=Beziehungen darzu nimmt, bewiesen. Bisweilen braucht man auch Vermuthungen. Es werden auch an dem Baume, um solche als Grentz=Bäume zu erkennen, besondere Zeichen gemacht, welche auf einander weisen. Ein Forst=Bedienter muß sonderlich die Forst=Grentzen nicht nur wissen, ihren Grund so viel möglich erforschen, ihre Zeichen verstehen und finden können, sondern auch selbige

..e offt umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Eingriffe daran geschehen, ..s welches er alsobald der Herrschafft zu melden, mit Protestiren, Widerspruch und durch allerhand Actus Possessorios die Grentz-Rechte ..ber zu erhalten suchen muß, bis alles mit denen Grentz-Nachbaren ausgemacht ist. Ja er muß auch die verlohrnen und unrechtmäßig verrückten Grentzen wiederum aufsuchen und herzustellen bemühet seyn.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschafft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Ober-Forst-Meister oder Wild-Meister wohnet. Es werden auch ..eils Häuser also genennet, da Ober-Förster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden Wälder und Wild-Bahnen, ..weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich ..e Grentzen täglich fleißig bereiten und be..tigen können. Insgemein wird das Forst-Haus an denen Strassen oder Holtz-Wegen, ..ch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leisten ..nnen, mit Stuben, Kammern, Küchen und ..dern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschafft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedrige Jagd-Gerechtigkeit rechtmäßig besitze. Und ..m Zeichen, daß in solchem Haus auch ein ..ch gerechter Jäger und Weidemann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die ..rsch-Gehörne angeschlagen. Wo die Herrschafften weit von ihrer Residentz Amts-Häuser oder andere Schlösser haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet ..d übersäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelassen, woselbsten sie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrschafften hierzu an lustig gelegenen Oertern besonderliche Jagd-Häuser sich daselbst zu divertiren, und zu den Birck- oder Auer-Hahnen-Paltz Zeit ingleichen auch bey der Hirsch-Brunst, Schwein-Hatz, Pürschen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten. Man kan mit solchen Forst-Häusern auch Gast-Wirtschafft, Ge..ts- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch ..der Bau, Wiesen und Vieh-Zucht auf eine ..iche Art, wenigstens zum Beytrag in denen Besoldungen der Forst-Bedienten verbinden.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht, ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst-Meister stehet und von demselben zu Bewahrung derer weitläufftigen Forst-Reviere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemalen iemand anders an seiner stat schicken, und denselben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges grosses oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Trifft oder neue Strassen, dadurch viel junge Bäume zu schanden gebracht werden, gestatten; von dem Forst und dem ihm anvertrauten Revier, es sey Holtz, Wiesewachs Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und fremde Gehöltze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschafft zustehet) Acht haben, damit sie nicht verwüstet und dadurch dem Wild seine Stände und Nahrung geschmählert werden. Nicht weniger sind ihm die Wald-Wasser, Forellen-Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüstet werden, vielweniger soll er sich selber gelüsten lassen, dergleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schlagen oder beschädigen, es wäre denn daß man sich freventlich widersetze, sondern allein pfänden, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holtz, Kohlen, Besem, Reiff und Hopffen Stangen Rad-Speichen und dergleichen, auf der Strassen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obsicht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, sonderlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er soll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von seinem vorgesetzten Förster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches, wo kein Forst Knecht ist, dem Förster selbsten zu thun oblieget, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige, so über einen grossen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, Pflichtmäßig beobachten, und kein Unterschleiff unter denenselben oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrschafftlichen Regali zum Nachtheil vorgenommen werde. Er selbsten soll vollkommen Jagd- Forst- Hirsch- und Holtzgerecht seyn, die Holtz-Märckte ausschreiben und persönlich besuchen, über alle und iede Gehöltze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschafftliche Küche geliefert, oder verkauft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Mast, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober-Forstmeister, oder wo keiner vorhanden, der Herrschafft von allem, was in Jagd- und Forst-Sachen wichtiges paßiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, ist ein gewisser Bezirck, oder ein Theil eines Forstes, welcher nebst andern Revieren einem Förster zur Aufsicht anbefohlen ist.

Forst-Steine, oder auch **Jagd-Steine**, werden diejenigen genennet, so die Forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden.

Forst-Ziegel, siehe Ziegel und Forst.

Forthäckeln oder **Forthangen**, heisset bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibesvolck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden sich ordentlich aufspuhlet.

Fraaß, wird nach Weydmännischer Redens-Art die Speise, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; also saget man von Bären, Wölffen, Füchsen 2c. daß sie auf den Fraaß ausgehen.

Frantz-Brodt, oder wie sie andere nennen, **Mund-Semmel**, oder **Semmel-Pasteten**, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weitzen-Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eisen gantz zart abgerieben: ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen oder blechernen Löffel heraus gehölert, entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter bestrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieses geschehen, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüssel-Rand mit andern Garnituren so zierlich, als es nur seyn kan, vereinbaret werden; man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und stat eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, schieben solche in den Backofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben.

Frantzen oder **Fransen**, sind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen fest zusammen gewirckte und von dar herab hangende zusammen gedrehete Fäden, welche sodenn zu verschiedener Auszierung dienen müssen.

Frantzösische Spitzen, diese sind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterschiedene Benennungen, als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmsten Spitzen-Manufacturen sind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösischer Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweise gestochen wird, so geschiehet solches allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kissen und Uiberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frantzosen oder **Frantzösische Pocken**, ist eine bekannte Kranckheit bey denen Menschen, welche der abscheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermischung mit dem andern Geschlecht ist, überdem aber auch vermittelst der Ansteckung durch Betten und Kleider einem zustossen kan. Doch hiervon handeln die Aertzte. Hier ist nur die Frage: Ob auch das Vieh, zum Exempel, die Kühe oder die Schweine die Frantzosen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie sehen bey dem Rind-Viehe sowohl als dem Schweine-Vieh, den Grind, die Raude, den Aussatz, die angegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blasen in dem Munde, wenn die Borsten leicht auszurauffen sind, u. s. w. vor diese Kranckheit oder doch vor Zeichen derselben an. Daher man unter denen Fleischern, und andern Leuten von Frantzösigten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß diese Dinge dasjenige sind, woraus man ein unreines und untüchtiges, ja dem Menschen an sich oder zufälliger Weise durch Eckel und Scheu zur Speise schädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policey allerhand Anstalt machet, im Kaufen und Verkaufen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Roevestruncks Med. ædilit. nachsehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Kranckheiten auch die eigentliche Frantzosen-Kranckheit zu zählen sey, ist wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Aehnlichkeit gewisser Dinge bey einigen Vieh-Kranckheiten mit denen Wirckungen und Zeichen der Frantzosen bey Menschen entstanden. Es können zwar die lympha und saliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, scharff und schleimig werden, die Säffte deswegen stille stehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüte führen, anfressen. Allein es hat dieses bey denen Thieren nicht zur Ursache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greifft nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Ansteckung fortgepflantzet, die Exulcerationes sind nicht in das innere des Leibes, sondern mehr ins äussere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menschen die Frantzosen von dem Aussatz, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterscheiden muß.

Frantzosen-Holtz, ist ein hartes, schweres, schwartzbraunes harzigtes Holtz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menschen und Vieh in denen Kranckheiten brauchet.

Frau, ist eine verehlichte Weibes-Person, und in der Wirtschafft heißt die Wirtin die Frau, die Haus-Frau, (siehe Haus-Frau, it. Haus-Mutter), welcher verschiedene, gantz eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Ansehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Töchter, des Gesindes, sonderlich des weiblichen, und hiernächst unter denen wirtschafftlichen Geschäfften vornemlich die Aufsicht und die Geschäffte in der Küche, dem Keller, der Rind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäsche, Betten, des Brauens, Backens, Waschens, im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geschäfften, mit der Wolle und Flachs, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hause und der Ordnung des

Haus-

Hausraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meistentheils nicht sowohl auf den Erwerb selbst am nächsten, sondern vielmehr auf die Bewahrung, das in Acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhafftige, wohleingetheilte, sparsame und kluge anwenden, und ausgeben. Eine Frau, die zu diesem allen geschickt und die erforderten Eigenschafften des Leibes und der Seelen nebst verschiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebst der Gottesfurcht die Keuschheit, Freundlichkeit, Mäßigkeit, Gedult und Bescheidenheit gehöret, ist, wenn sie auch nicht eben schön oder reich oder vornehm ist, ein grosser Schatz eines Haus-sonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor diesen besser, als eine schöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geschickt ist oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine blosse Hof-Staats-und Putz-Dame. Ist aber einer so glücklich, daß er nebst jenen Eigenschafften einer guten Frau, auch eine schöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, so hat er sich, wenn er dergleichen Gut vernünfftig und Christlich zu brauchen weiß, deño glücklicher zu schätzen. Inzwischen stellet diese Abbildung zugleich den Zweck vor, den sich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter setzen müssen. Ja zu einer solchen Erziehung des weiblichen Geschlechts fehlen uns noch verschiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anstalten, daran doch, da wir unsere guten Haus-Frauen und Mütter daraus haben sollen, so viel im gemeinen Wesen gelegen ist.

Frauen-Blat, Frauen-Müntz, s. Müntz.

Frauen-Distel, Marien-Distel, ist ein Kraut mit grossen langen Blättern, so am Umkreis zerkerbet oder zerschnitten, mit scharffen Stacheln besetzt, und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang, Fingers dick und stachlicht; Die Neben-Aestlein tragen allesamt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weissen Haaren verborgen liegt. Dieses Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling gesäet werden, hat gleiche Krafft und Wirckung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht so bitter als dieselbige ist.

Frauen-Eis, ist ein weisser, platter, durchsichtiger Stein, welcher so weich, daß man ihn in zarte durchsichtige Blätter reissen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Katzen-Silber oder der Katzen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, ist ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, so den gantzen Winter durch grün bleiben, von einer zaserigten Wurtzel, aus welcher ein dünner gläntzender Stengel hervor schiesset. Es giebt dessen zweyerley einheimische Arten, nemlich das schwartze, so eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weisse, welches auch den Namen Mauer-Raute führet. Sie wachsen gerne zwischen denen Fugen und Rissen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felsen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löset auf, ziehet auch, wenn es dürre worden, ein wenig zusammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Husten, Engbrüstigkeit, Gelb-Schwind-und Wassersucht, Stein-Schmertzen, Miltz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Raute wird von denen Hirten zu verschiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas gifftiges gefressen, absonderlich aber, wenn die Schweine sehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, siehe Müntz.

Frauen-Röslein, oder Marien-Röslein, ist ein Blumen-Gewächs, welches etliche, einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas grössere Blätter als die Salbey hat, die drey bis vier qver Finger breit, spitzig, weich, weiß und wollicht sind. Die Blumen bestehen aus fünff Nelcken-förmig zusammengesetzten Blättlein, welche von verschiedenen Farben und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt sind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülse, welche sich an der Spitze öffnet, und einen fast runden Saamen zeiget. Sie werden am besten durch die Bey-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling versetzt seyn, man muß sie aber alsdenn von den übrigen Stengeln säubern, sonst blühen sie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americanische Mariettten genannt werden, und alle Sommer schöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür schiessende Blumen haben. Diese müssen des Winters in die Gewächs-Häuser versetzet, auch bisweilen bespritzet, oder von unten auf befeuchtet, und erst im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft gestellet werden.

Fregatte, ist ein grosser Africanischer See-Vogel.

Fregatte, ist eine Art von Schiffen, davon siehe das Zeitungs-Lexicon.

Fremdling, ist der Nahme einer gewissen Art Falcken. Siehe Falck.

Fresser, ist eine Baum-Kranckheit, welche sonst auch der Krebs genannt wird. Siehe Krebs.

Frettel, siehe Fröttel.

Freundschafft, diese Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es ist doch auch nichts in der Wirtschafft nöthiger und vortheilhafftiger, als die Freundschafft und die Klugheit, solche zu erlangen, zu stifften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtschafft ist nicht nur überhaupt an die gesellige Hülffe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meistentheils interessirt ist, sondern auch an diejenige Gemüths-Verfassung

zweyer oder mehrerer Personen gegen einander gebunden, da dieselben ihres guten Vermögens und redlichen Willens versichert seyn, einander darinne überhaupt oder in gewissen Geschäfften und zu besondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzustehen, ohne deshalb eben auf gewisse bestimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu sehen. Und eben dieses heißt eigentlich Freundschafft. Diese Versicherung kan nun verschiedene wahrscheinliche Gründe haben. Bekanntschafft und Erfahrung, sonderlich aber diese in der Noth, sind wohl die gewissesten bey aller Bluts- und Muths Freundschafft. Eine gewisse unvermeidliche Nothwendigkeit, so aus der Vereinigung der Absichten entspringet, ist gleichfalls ein solcher Grund. Die Zusammenstimmung der Gemüther ist mehr eine Gelegenheit sie zu stifften und ein Mittel sie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundschafft besonders zielet, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verschwiegenheit und Bereitwilligkeit, sind sowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch eine Frucht davon. Hauswirte müssen sich sonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umständen sind. Mit Nachbaren gute Freundschafft zu halten, ist eine höchst nöthige Regel. Wirt und Wirtin müssen die besten Freunde seyn, sonst gehet alles rückwerts in der Wirtschafft. Es giebt auch Grade und Stuffen oder ein verschiedenes Maaß der Freundschafft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man sich gantz und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gäntzlich in seinem innern und äusserlichen überläßt, gehöret viel, und man findet fast unter denen Menschen keinen eintzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit rathen solte, ein kleines Mißtrauen zu behalten, und auf seiner Hut zu seyn. Was übrigens insonderheit in Handels-Geschäfften Freunde und Freundschafft helffen, das ist bekannt; der Kauffmanns-Credit kommt sonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch klug in der Freundschafft seyn.

Frey-Pürsche, sind an einigen Orten solche Höltzer und Gegenden, worinnen einem ieden zu schiessen und zu jagen erlaubet ist.

Freysam-Kraut, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Freyungs-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon an diesem Orte erwehnet worden.

Fricandeau, ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalb-Fleisch bereitet wird; Es muß aber dieses fein zart geklopfet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern versetzet, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule und schneidet gantz dünne Stücklein, woran aber keine Flechsen und Haut hangen dürffen, klopffet dieses Fleisch mit einem Messer-Rücken fein zart, hernach schneidet man Speck wie zum Rebhüner-Spicken, und spicket es auch so sauber, als ein Rebhun, und legets auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzet man eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickte Fleisch darein, und lässets eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sich viel Brühe zeigen. Diese seiget man herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, lässet es also ferner dämpffen, hernach giesset man Wein und gute Brühe daran, und lässet es also kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder giesset fertige Brühe darauf, und lässet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so lässet man die erstlich abgeseigete Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Safft darüber her, so ists fertig und gut.

Fricandelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, so vorhero in beliebige Stücke geschnitten worden, träget wie kleine Würste zusammen rollet in Butter backen und mit einer guten Brühe versehen lässet. Die gantze Zubereitung geschiehet also: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein, stösset es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscaten-Blüten, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieses alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denselben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, leget auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger starck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zusammen, machet deren so viel als man brauchet; bestreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würste darein und setzet sie im Back-Ofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieselben in ein Topffgen, giesset ein wenig Coulis oder sonst gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich giesset man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf dem Schüssel-Rand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blummwerck. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl rc. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbs Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleisch, Schöpsen-

Digitized by Google

Fleisch ꝛc. gemachet werden; nur sind dabey die Eyer zu sparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzubrauchen: Nieren Talg aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern können es die Würtz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricassee, heisset ein solches Essen, da zum Exempel, Fleisch, Hüner, Tauben, Hirsch-Kolben, Hirsch-Ohren, Frösche und dergleichen, in kleine Stückgen zerschnitten, nebst Gewürtz und andern wohlschmeckenden Dingen dämpffen und gleichsam braten müssen.

Friese, sind ungeschorne grobe wollene Zeuge, die da meist zu Pferde- und anderen Decken, Unter-Röcken und schlechten Bauern Kleidern gebraucht werden, indem sie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekaufft, und hernach gefärbet.

Friesel, ist eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und sonderlich in denen Städten unter zärtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weisse Friesel ist, gefährliche Kranckheit, vornemlich bey denen Wöchnerinnen. Es haben einige angemercket, daß, nachdem wir Deutschen von unserer alten Lebens-Art im Essen und Trincken abgewichen wären, sonderlich aber so viel Gewürtz und Caffee gar unordentlich zu brauchen angefangen hätten, diese Kranckheit erst bekannt worden.

Frische Milch, ist eine entweder roh und bloß abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgesottene Milch, worein man gemeiniglich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfleget. Will man selbige besonders gut zubereiten, werden rein gelesene und gewaschene Corinthen, geschnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch besser machen, indem sie an stat der Mandeln, die Blätter von süssen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber absieden, etwas Zimmt-Wasser oder Zimmt, ingleichen etwas Rosen-Wasser darzu thun. Endlich sieden sie auch die Milch über Flieder- oder Holunder-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Rosen-Wasser darzu. Diese letztere Art hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Frischen, heisset bey den wilden Sauen so viel als bey den zahmen Schweinen das Werfen oder Ferckeln.

Frischling, wird ein junges wildes Schwein im ersten Jahr genennet; im andern Jahre heisset es ein jähriger Frischling.

Fritillarie, oder auch *Narciss: Chaperonné* von dem Nahmen des Erfinders also benahmet. Einige nennen sie auch Marmor-Lilie, andere aber Meleagride, von dem Lateinischen *Meleagris*, welches so viel heisset, als eine Indianische oder Calecutische Henne (Trut-Henne), weil diese Blume fast eben so, wie dieses Feder-Vieh gezeichnet ist. Sie ist wie ein Bret-Spiel, mit zweyfärbigen Quadraten sehr zierlich ausgetheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weißlichten Ribben, auf welchen sich eine grüne Linie oder schmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume selbst sind sechs kleine Fäserlein, um welche sechs kleine gelbe Körnlein anzutreffen, die nicht anders aussehen, als wenn sie mit Staub bestreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und spätblühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezierte: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunckelem Purpur vertieffet, eine andere gantz weiß, noch eine andere gelbgrün mit vielen Blumen, und über dieses noch die gefüllte mit grossen Blumen. Unter den spätblühenden, findet sich auch eine, so gelbgrün blühet; sammt einer andern mit rothen oder braunen Würffeln; eine Isabellfärbige; eine andere besondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberst unter etlichen Blättern, nach Art der Kayser-Krone, zwey oder drey Blumen abwerts hangen; die kleine schwartze aber wird unter allen für die rareste gehalten. Diese Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager ist, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld-Erde erfordern, dürffen über drey quer Finger tieff nicht eingesetzet werden, weil sie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer gar zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, so kan man sie wohl mit ein wenig Wasser ansprengen und befeuchten. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehen Tage nicht daraus gelassen, sondern alsdenn wieder eingepflantzet; im Fall man aber selbige erst mit den Tulipanen wieder einsetzen wollte, muß man diese Fritillarien-Zwiebeln in einem Topff mit frischem Sand eingefüllet, so lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Uiberhaupt stehen sie sicherer in grossen Blumen-Töpffen, als in den Beeten, weil man sie solchergestalt der Sonnen-Hitze desto besser, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern besser warten kan.

Fröhne, Frohn-Dienste, Hofe-Dienste, Schaar-Werck, oder nach Böhmisch- und Oesterreichischer Redens-Art Robathen, werden alle diejenigen Dienste genennet, so die Unterthanen ihrer Obrigkeit umsonst, und auf ihre selbst eigene Kosten, oder aber gegen eine gewisse Lieferung, da sie nemlich etwas weniges, zum Exempel, die Speisung, oder eine gewisse Anzahl kleingebackener Brote und Käse, so Fröhner-Brote und Fröhner-Käse genennet werden, oder etwas Frohn-Korn, oder aber, die die Frohne mit ihren Pferden oder Ochsen und Geschirre verrichten müssen, etwas Futter vor ihr Vieh zu geniessen haben. Es werden aber die Frohn-Dienste in gemessene oder ungemessene eingetheilet. Jene sind an gewisse

gewisse Zeit und Arbeit gebunden, ausser welchen der Frohn-Herr nichts fordern kan: diese müssen gethan werden, wann und auf was Art die Herrschafft solche geleistet haben will, also daß an manchen Orten der Unterthan die sechs Werckel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des Herrn aber dem Edelmann noch Bothschafft lauffen muß. Ferner werden die Frohn-Dienste eingetheilt in Spann-Frohn-Dienste, welche mit dem Zug-Vieh, und Hand-Frohn-Dienste, welche allein mit der Hand geleistet werden. Endlich werden sie auch nach der Arbeit unterschieden, in Acker-Frohnen, welche zu Bestellung des Acker-Baues, mit Düngen, Pflügen, Egen, Ernd-ten und Einführen gethan werden; Bau-Frohnen, wenn die Unterthanen zu Aufrichtung neuer, und Unterhalt- und Besserung der alten herrschafftlichen Gebäude, ausser den Acker-Frohnen, mit Fuhren und Hand-Arbeit helffen müssen; diese, wenn sie sonderlich bey denen Landes- oder Erbherrschafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müssen, heissen auch Burg-Frohnen. Jagd-Frohnen, wenn sie zu den Hirsch- Wolfs- Schweins- und andern Jagden zu dienen schuldig sind: Forst-Frohnen, wenn die Unterthanen im Forst, bey Abtreibung des Holtzes und sonst sich gebrauchen lassen müssen. Es ist eine Frage in der Cameral-Wirtschafft: ob es besser sey, die Frohn-Dienste in Geld zu setzen, und ein gewisses Dienst-Geld dafür auf die Häuser oder Land-Güter zu legen? Jngleichen wie die Dienste in Anschlag zu bringen? ob nach denen Gütern und deren Ertrag, oder nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienste? Der Herr geheime Rath Gasser in seiner Einrichtung zu denen Oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht seyn, ob der Herr zu dieser Veränderung befugt sey? Ausser diesen muß es mit Einwilligung der Dienst-Leute geschehen. Es ist am besten, daß man den Anschlag nach denen Tagen und der Arbeit, die zu leisten, mithin nach dem vor solche Arbeit in gewisser Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erst mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes sehe, und einen Mittel-Preiß der Arbeit annehme, weil der Lohn nach denen Umständen der Zeit bald steigt, bald fällt: Hiernechst aber die Austheilung auf die Häuser und Aecker eines ieden machet. Sonst ist es nicht eben in allen Gegenden und in allen Umständen rathsam, an stat der wircklichen Dienste Dienst-Geld zu nehmen, sonderlich wenn die Leute beynöthig sind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Gesinde und Vieh zur Arbeit beschweren, und also den Aufgang dabey vergrössern müste. Allein die Umstände verursachen bisweilen, daß man die alten Frohn-Dienste nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor Alters eine Hofhaltung an demselben Ort. Es wurden viele Boten, Bau-Dienste, Kutsch-Fuhren und dergleichen erfodert. Nach der Hand ist keine Hofhaltung mehr vorhanden; Man braucht diese Dienste nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlanget werden. Solchergestalt aber würde der Bauer gar keine Dienste thun, da doch Zins und Dienste eine allgemeine alte Last der Leibeigenen ist, daraus unsere Bauren entstanden. Daher auch nach den heutigen Rechten ein allgemeiner Grundsatz ist: Ein ieder Bauer muß von seinem Gute Zins und Dienste thun, wenn er nicht seine Befreyung davon besonders erweisen kan. Und in solchen Umständen ist es allerdings nützlich und recht, Dienst-Geld vor die Dienste, und also was gewisses vor das ungewisse zu nehmen, solchergestalt aber die Herrschafftlichen Güter zu verbessern.

Fröhner, heisset ein Unterthan, der seiner Herrschafft Frohn-Dienste zu leisten schuldig ist, und diese sind, nach dem Unterschied derselben, entweder Hand-Fröhner, so mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, so mit ihrem Zug-Vieh ihre Dienste verrichten müssen. Solche Fröhner sind bisweilen dergestalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Frohne ohne Entgeld, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufsagen kan, weil diese sonst keine gewisse Nahrung haben würden.

Fröttel, Frettel, ist ein kleines, vierfüßiges, wildes Thier, von dem Geschlecht der Wiesel, daher es auch im Lateinischen von einigen Mustela silvestris vel rustica genennet wird. Dieses Thierlein, welches sich zahm machen, und auf die Caninichen-Jagd wohl anrichten läst, ist etwas grösser, als ein Eichhörnlein, schlang und länglicht am Leibe, weißgelblichter Farbe, hat schöne rothe Augen, und gar niedliche Füßlein; wiewohl es auch Fretteln giebt, so bunt und scheckigt, von oben röthlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber gantz weißlicht sind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt ist in denen grossen Wildnissen und Einöden, ihre Nahrung aber bestehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fischen, Vögeln und Henig, als welchem letztern sie insonderheit sehr nachstellen. Das Weiblein gehet gantzer viertzig Tage trächtig, und setzet öffters fünff, sechs, sieben bis acht Junge auf einmahl: diese sind dreyßig Tage blind, und wenn sie etwan sechs oder sieben Wochen ihr Gesichte gehabt, kan man sie schon zur Hatz bey wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit sie so wohl die Caninichen stossen, aber nicht beissen können, wenn sie dieselbigen aus ihren Schlupf-Löchern heraus treiben müssen. Die Fröttelu pflegen, so offt sie erzürnet und erhitzet sind, einen starcken Bisam-Geruch, wie die Marder, von sich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, so ein Unterthan seiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Frohn-Gut, heisset ein Gut, darauf Frohn-Dienste hafften.

Frohn-Register, ist ein ordentliches und rich-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Fröhnern das Jahr über geleisteten Frohn-Dienste. Dergleichen Register wird bey gemessenen Frohn-Diensten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines jeden Fröhners Nahmen und summarischen Anzahl seiner Frohn-Tage, wie viel, und bey was Arbeit solche gethan werden müssen, alle ganze und halbe nebst der Arbeit, so der Fröhner verrichtet, ordentlich specificiret, und wenn die Fröhne vorbey, so wohl der Fröhner Kerb-Stöcke abgeschnitten, als das Frohn-Register der Herrschafft zur Nachricht eingeliefert.

Frosch, ist das bekannte kleine vierfüßige Thier, welches verschiedener Arten, und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und schwartzfleckigt ist. Etliche wohnen nur auf der Erden, als die grünen Laub-Frösche, welche sich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen sie sich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen sollen, ingleichen die gelben Frösche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüschen findet; die grauen, auch grün- und schwartzfleckigten aber, halten sich in Gräben, Bächen, Flüssen, Seen, Teichen und Morästen auf, und sind grösser als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verspeiset, besonders unter den Frantzosen, welche solche mit höltzernen Boltzen von kleinen Armbrüsten oder Frosch-Schneppern, welches Wort aufzusuchen, schiessen, oder sonst fangen und sie fricaßiren, mit Mehl oder Grieß besprengt, aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur ist dabey noch anzumercken, daß das Frosch-Fleisch viel schärffer als anderes Fleisch, oder als Fischwerck tractiret seyn will. Man brauchet hierzu nur die gelben, weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwartz-sprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, vielweniger die Laub-Frösche; so hütet man sich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdenn auch mit den Kröten zu vermischen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an diesem Ungeziefer, denn wenn sie schwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor solchen aus Müdigkeit, wie es offt geschiehet, in das Gras fallen, so werden sie von denen darinnen verborgen liegenden Fröschen weggeschnappt und verschlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn sie an das Wasser zu trincken, und denen Fröschen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fischen und der Brut im Fließ-Wasser und Teichen grossen Schaden, und fressen solche weg, wo sie dergleichen erhaschen, ja es mögen sich gar die grossen an ziemlich starcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Dubravio, in seinem Tractate de piscibus et piscinis hat, da ein grosser Frosch auf einen starcken Hecht gesprungen, demselben die Augen ausgekratzt, und so lange auf ihm sitzen geblieben und gemartert, bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer ist, daß ein Frosch sich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719 selbsten gesehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein grosser Frosch auf eine herumhüpffende erwachsene Bachstelze begierig gepasset, und solche endlich erschnappet, aber weil sie sich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Frosches eingehäckelt, solche nicht verschlingen können, daß also die Bachstelze etwas über die Helffte in des Frosches Rachen bleiben, der Frosch aber, welcher die Bachstelze entweder nicht los lassen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit seinem Raube gebracht, crepiren müssen. Ihre Feinde sind der Hecht, und alle Raub-Fische, die Krebse, Nacht-Vögel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die sie allenthalben verfolgen, und wo sie solche antreffen, wegfangen und auffressen. Sie laichen im Frühling, da denn erstlich aus dem Laich ein rundes schwartzes Stücklein Fleisch erwächset, an welchen sich folglich der Kopff, die Vorder-Füsse und der Schwantz sehen lassen, dieser theilet sich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, so werden die Hinter-Füsse daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröschen fast alle Theile gebraucht. Weil aber diese Thiere nicht nur obgedachter massen in den Fisch-Wassern grossen Schaden thun, sondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geschrey zuwider fallen, so werden sie entweder mit denen Frosch-Schneppern weggeschossen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Wasser, worinnen sie sich aufhalten, wirfft, oder am besten durch Ausfischung des Frosch-Laichs im Frühling getilget und aus dem Wege geräumet. Durch ein am Ufer angemachtes Feuer, kan man auch das beschwerliche Schreyen der Frösche stillen. Sonst wird aus ihrem Laich auch das bekannte Frosch-Laich-Pflaster, wovon das Wort Frosch-Laich nachzusehen, ingleichen ein Waschwasser vor das Gesichte des Frauenzimmers gemacht.

Frosch, wird auch eine Pferde-Kranckheit genennet, welche darinnen bestehet, daß die Pferde im Munde, unter der Zungen auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich gantz schwartz, und zuweilen zu ziemlich grossen mit Materie angefüllten Beulen werden, wovor die Pferde nicht fressen können, und folglich von Hunger gantz elende werden. Diese also genannten Frösche soll man mit einer Fliete aufreissen, oder mit einem scharffen Scheerlein abzwicken, und mit gebähetem Brot und Saltz wohl reiben, so wird sich die schwartze Haut abreiben, hernach soll man Sade-Baum, Campher und Myrrhen in scharffem Eßig sieden, und dem Pferd das Maul und den Schaden wohl auswaschen, auch den Rauch von Myrrhen in das Maul gehen lassen. Man kan auch die Haut mit einem glüenden Eisen brennen, doch muß man behutsam dabey umgehen, damit

mit die Zunge nicht verletzet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochsen oder Kühe den Frosch unter die Zunge bekommen, so nehme man Wein-Rauten, Salbey, weissen Hunds-Koth, Saltz und Ofen-Rus, jedes gleich viel, stosse es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Frosch-Laich, dieses ist nichts anders, als eine Menge kleiner von Fröschen gelegter Eyer, welche in einem Schleim eingeschlossen liegen, damit sie nicht so leichte verderben. Aus diesen Eyern oder sogenannten Augen kriechen bey warmem Sonnenschein die kleinen Frösche in der bey dem Frosch beschriebenen Gestalt aus. Man brauchet das Frosch-Laich in der Artzney mit ungemeinem Nutzen, es kühlet und lindert äusserlich allerley Glieder-Schmertzen, Brand und Entzündungen, und stillet, mit Rosen-Eßig auf einen Schwamm gegossen, und aufgelegt das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Gesicht, und machet die Hände glatt und sauber. Es wird auch daraus das bekannte Frosch-Laich-Pflaster zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf- oder auswerffenden Wurm hat, soll man dasselbe mit Frosch-Laich (welches sammt dem Wasser gesammlet, und in einen Topff gethan werden muß), alle Tage fünff mahl salben, und dieses so offt wiederholen, bis der Wurm vergehet; man soll aber das Pferd vorhero jedesmahl an der Sonne warm werden lassen, und hernach erst schmieren.

Frosch-Schnepper, ist ein Instrument, die Frösche damit zu schiessen. Es bestehet solches in einem an einer langen mit einem stählernen Bogen versehenen höltzernen Armbrust oder Schnepper, auf welcher ein langer von starckem Eisen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem scharffen Widerhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, so zugleich den Bogen spannet, angebunden ist. Wenn ein Frosch damit getroffen worden, bleibet derselbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Frosch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder spannen kan.

Frost, ist eine starcke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflantzen, Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich und nachtheilig ist. Wenn die Saat und Pflantzen wohl mit Schnee bedecket sind, kan ihnen auch der härteste Frost nicht schaden. Die Bäume werden am besten vor dem Frost und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stöcken soll der Frost, wie man dafür hält, keinen Schaden thun, noch sie verderben, so man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrem Mist oder Stroh machet, und dieselbigen, wenn der Frost einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufgehet, soll dem Frost die Macht und Krafft brechen, daß er den Reben nicht schaden kan. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, so ist darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorne und verdorbene, bis aufs grüne, gantz hinweg schneide, und von dem erfrornen nichts übrig lasse. Und im Fall auch die Fläche gantz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, alsdenn entblösset man denselben, schneidet ihn etwas im Grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; so bekommt man von neuem frische Schosse, die nachgehends zu Ersetzung des Schadens wieder gesencket werden können. Die gröste Gefahr entstehet dem Weinstock von den Mayen-Frösten, welche um Philippi Jacobi, auch wohl noch ziemlich lange darnach, bis schier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holtz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieser Ursache bringen diese Mayen-Fröste denen jungen Stöcken mehr Schaden als denen alten; auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche lassen dahero das Hefften so lange anstehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde können beweget werden, und also vom Froste weniger Schaden leiden; und dieses Mittel hilfft auch etwas, aber hergegen, weil indessen die Augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgebrochen, wenn man hernach erst hefften will. Andere bedecken, nach verrichtetem Schnitt, auf den ersten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieselben Fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils suchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürren Mist- und Stroh-Haufen zu helfen. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und scheinet, als wollten die Tranben verderben und umkommen, so muß man sie, wie gedacht, gantz nieder und kurtz genug abschneiden, daß die Krafft im Holtz desto besser bleibe, und so pflegen denn das künfftige Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomischen Fama ist ein Vorschlag, die Weinstöcke, die Pfirsch- und Apricosen-Bäume &c. an denen espaliers und Wänden, sonderlich aber an denen letzten die Blüthen vor denen Frösten im Frühjahre zu verwahren. Er gehet dahin, daß man des Abends dieselben mit kaltem Wasser begiessen solle, damit es friere und also das Eis eine Decke gegen den Frost abgebe. Daß übrigens der eingedrungene Frost aus verschiedenen Früchten durch kaltes Wasser oder Schnee heraus zu ziehen sey, und also selbige doch noch einigermassen zu nutzen sind, haben die Leipziger Sammlungen im ersten Stück bey denen erfrornen Erdäpffeln angemerket.

Frost-Bohrer, ist ein Jagd-Instrument, welches bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumahl bey der Wolffs- oder Lux-Jagd gantz stille und heimlich stellen muß, und weder mit den Keil-Hauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild nothwendig aus-

austreissen muß, erregen darff. Dieser Bohrer muß in proportionirter Grösse, und weil er wegen der kleinen Steine, Kieß und Sand, gefrorner Erde und Eis bey öffterm Gebrauch bald stumpff werden kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verstählet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld- Garten- und Baum-Früchte darunter verstanden, so vornehmlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen deroselben Wartung, Einsammlung und Nutzung anlanget, nebst denjenigen, was sonst darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieses ist bey eines ieglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder Schrimpff, siehe Bodenriß.

Früh-Beete, suche Mist-Beete.

Früh-Erbsen, siehe Erbsen.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Poren der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Niedergang mäßig darbey mercken lässet, und seiner Art nach im April und May ein diensames Regen-Wetter verursachet. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigsten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwantzigsten Martii geschiehet. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwantzigsten Junii. Solchergestalt sind die Himmels-Zeichen, der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternachtigen Ländern: Allein in den Mittägigen sind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorsichtiger Haus- und Landwirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Grases und Unkrauts bringet, davon die Saat ersticket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüßig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflegen, so vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheune, aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneter Erndte. Späte Reiffe und Fröste verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glätt- und sonderlich Furchen-Eis im Frühling thut der Saat grossen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten. Die Arbeit, so im Frühling vorfällt, siehe im Wirtschaffts-Calender am Ende dieses Lexici.

Früschen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Oerter genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben durch gute Wercke, recommendiret: Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hasen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, treflich auf den Dienst passet, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhaupt alles Geflügel, so sich auf der Erden aufhält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuser auf den Dörffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Bäurin, ihr Feder-Vieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher so unnöthige als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürffen, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und anderm Ungezieffer sich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Hölzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, so bald aber der Morgen wieder herbey kommt, so suchet er auch das Holtz, oder im Felde seinen Nothflucht-Bau und verbirget sich den Tag über darinnen. Er rantzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden übereinkommen, ja auch zuweilen sich gar mit denselben belauffen. Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunckler werden, bringet zwar die Füchsin in den Bäuen oder Flucht-Röhren auf, so bald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwas Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst anderm Gesäße, alldorten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Aufziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi lauffen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbsten suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Lager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Losung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunfft den Gestanck mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie so gleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstänckert solchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches nach Weydmännischer Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbsten zu nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimmt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwerlichen Gäste sich entschlagen will, wadet er im Wasser, so tieff er kan, setzet sich langsam nieder, und immer tieffer, daß sie nach dem Kopffe lauffen, denn tuncket er endlich den Kopff auch hinein, springet jähling heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spitziger, hat zwischen denen Ballen mercklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Ländern unterschieden in Brand-Füchse und Roth- oder Birck-Füchse. Jene, die Brand-Füchse haben schwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob sie versenget wären, einen grauen Peltz auf dem Rücken, und nicht viel röthlichtes: Diese, die Roth- oder Birck-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, haben an Läufften, Ohren und Schwantz eine weisse Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine quere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläslein oder Drüse, von allerhand borstigen Haaren bewachsen, und wie blauer Mertzen-Veiel riechend, an welcher sie in ihrem Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nase haben. Die Füchse werden, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gejagt. An grosser Herren Höfen werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellet, das ist, mit langen, von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie paßiren müssen, in die Höhe geschupfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchse wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Miltz wider die von Verstopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beschwerungen, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beschwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Geträncke vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das gantze Jahr durch gesund bleiben. Die Weydmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reihet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erschlagen, mit Fallen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füsse). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Denckel- oder Schweiß-Füchse, Roth-Füchse und Licht-Füchse, unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füchse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farbe ist etwas danckler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlischt ihr Muth offt dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre danckelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läst man für eine Regel gelten: je danckler der Fuchs, je besser; insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten dergleichen an. Die so genannten Roth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht-Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wider lichte: theils etwas danckler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholerischer und hitziger Eigenschafft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sincken, denn es sind weiche Rosse, welche leichtlich unter der Arbeit schwitzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig

und freudig angeirketen, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jähling und hefftig brennet, aber doch bald wieder erloschet.

Fuchs-Eisen, ist die Maschine, womit die Füchse weit und breit in der grösten Kälte bey finsterer Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starcken vornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starcke krumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügeln, vornen aber die Zug-Rohre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten. wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Platz gekirret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmieret man das Eisen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug-Deckel über einander gedrücket, und zum Stellen bereitet, letztlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet: wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, schlagen die Bügel beyde zusammen, und fängt er sich gemeiniglich um den Hals: Er schleppet denn das Eisen, so viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder sich zu verbergen. Was aber listige Füchse sind, langen lieber mit den Klauen, als der Nase, nach dem Abbiß, und fangen sich daran, beissen sich aber bald los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen sich doch wiederum auszuheilen.

Fuchs-Kasten, ist ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derselbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von festen eichenen Bretern gemacht, und die Lufft-Löcher inwendig mit eisernem Blech wohl beschlagen, damit sich dieser schlaue Gast bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beissen möge. Seinen Fraß und nöthiges Wasser muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, sondern von aussen einschütten, sonst würde er einen übel bezahlen: gäbe man ihm aber nichts, so würde er vor Hitze verschmachten müssen, weil bey solchen wilden Thieren grosse Hertzens-Angst und stete Hitze vorhanden ist.

Fuchs-Lunge, führen die Materialisten, und wird mit laulichtem Weine von dem Blute gereiniget, in Pfeffer und Wermuth aber gedörret, und solchergestalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fuchse genommen seyn, und wird der Safft, der daraus gepresset, vor das Keichen, den Husten und die Lungensucht gebrauchet. Man hat auch ein Kraut, so Fuchs-Lunge heißt.

Fuchs-Schwantz, siehe Fenich.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüst- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch seinen Beynahmen bekommet, z. E. ein Fuder Mist; ein Fuder Gerste; ein Fuder Heu; ein Fuder Holtz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vierspänniges Fuder ist, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Pferde gezogen werden muß. Ein Pferde-Acker- oder Erndte-Knecht muß dabey einige Vortheile beobachten, um die Fuder recht zu laden. Massen man daran unter andern erkennet, ob er in seiner Handthierung geübet sey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Ansehung seiner Stärcke, theils der Beschaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und also überhaupt wissen, wie viel ein Pferd oder Ochse schleppen kan. Siehe Knecht.

Fuder, ist auch ein gewisses Gebinde, welches absonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meissen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergischer Aiche sieben hundert acht und sechzig Kannen Visier- und acht hundert und sechzehen Kannen Schenck-Maaß; in Leipzig aber sechs hundert acht und viertzig Kannen Visier-Maaß, oder sieben hundert sechs und funffzig Kannen Schenck-Maaß. In Elsaß hat das Fuder vier und zwantzig Ohmen, die Ohm zu vier und zwantzig Maaß gerechnet; zu Worms, Maynz und Cassel sechs Ohm, die Ohm zu zwantzig Quärtlein, und das Quärtlein zu vier Maaß gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maaß; in Franckfurt aber sechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Quärtlein, das Viertel aber vier Aich-Maaß oder fünfftehalb Schenck-Maaß.

Fuhre, wird der wirckliche Gebrauch eines Last- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelst dessen entweder einerley Sachen oder verschiedene zusammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dahero pfleget man zu sagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar sehr starck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Personen besetzte Wagen einerley Weg paßiren. Ausser diesen aber bekommt dieses Wort auch seinen Zusatz von den Umständen, die sich darbey befinden, und also heisset Mist-Fuhre bey den meisten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnet seyn nach ihrer gemessenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen sie den Mist und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero, wenn zu eben der Zeit sich von ohngefehr etwas sonderbares zugetragen, sie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieses geschehen, nicht anders anzugeben wissen, als es sey in diesem und jenem Jahre solches um, oder in, oder gleich nach der Mist-Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer dem andern durch sein

Geschirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweise seine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen lässet, so werden dergleichen Fuhren Bet- oder Bitt-Fuhren genennet; öffters aber sind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewissen Zahl, oder auch, wenn selbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun schuldig, und da heissen es Frohn-Fuhren.

Fuhr-Knechte, siehe Knechte.

Fühl-Kraut, ist ein Kraut, so keinen Saamen trägt, sondern sich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büschel lichtgrüner langer und schmaler Blätter mit Stacheln wächst, endlich aber in der Mitte dieses Büschels einen Stengel mit einer einigen Blume, die wie unsere grosse Päonien aussiehet, treibet. Es heist auch Sinn- it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, sich zusammen ziehet.

Fülle, nannen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entstehet, wo die Feuer am stärckesten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, ist bey dem Worte Kohle angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des Verkohlens beschrieben zu finden.

Fülle, ist ein Küchen-Terminus, siehe *Farce*, ingleichen Hachis.

Füll-Eimer, ist ein höltzerner Eimer bey denen Saltz-Wercken, und hält 12 Kannen Hällisch Maaß. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fässern in die Saltz-Pfanne gefüllet.

Füllen, siehe Auffüllen.

Füllen, heisset auch ausgenommene Tauben, Lamms- und Kälber-Brüste, Trut-Hähne, ausgehölerte Kraut-Häupte, ingleichen Kälber-Käulen mit allerhand guten Füllsel von Milch, Semmeln, Eyern, Petersilien, Muscaten-Blumen und dergleichen inwendig ausstopffen und einfüllen.

Füllen, siehe Fohlen.

Füllen-Stall, suche Fohlen-Stall.

Füll-Erde, ist eine Art von merglichter Erde, so die Fettigkeit an sich ziehet, und bey dem Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland ist die beste: Man läst sie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seiffe auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtschafft solle man aber darauf sehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Hals, siehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefässe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, sind in wohlbestellten Brau-Häusern lange aus einem gantzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefässe, an Fassen, Vierteln, Tonnen rc. leget, wenn sie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden sollen, und dienen also nicht nur zu Lagern des Gefässes, sondern auch darzu, daß, wenn das Bier aufstösset, die Hefen gleich in diese Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erst in Ermangelung derselben, unter ein iedes Faß ein besonderes Geschirre setzen müsse. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander gesetzt; in der Mitte, oder wo sie zusammen stossen, aber quer über ein kurtzer, aber weit und tiefer eichener Trog unter denenselben in die Erde eingesenckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lägern gezogen, die Hefen aus solchen darein ablassen, und dieselbe reine auswaschen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit grossen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erste und Haupt-Schicht von dem mit kurtzem Stroh vermischten Leim gesetzet wird, sondern auch bey andern Mauren von Steinen und Gebäuden, der Grundbau, das Fundament genennet, welches das darauf gesetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen Felsen zum Füllmund haben, so ist alles gut, wenn er breit genug. Ausser dem aber muß man den Grund-Graben in lockerer Erde, sonderlich bey steinernen Mauren und schweren darauf zu setzenden Gebäuden forttreiben, bis man auf festen Boden, der entweder aus Stein oder Letten und fetten Leim, nicht aber aus Sand bestehen muß, kommt, und wenn man solchen auch hat, so muß man ihn doch auch erst visitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loses, höhlrichtes oder schwanckes Zeug, sonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborgen sey. Wo aber kein fester Grund, ohne sehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, sonderlich aber in sumpfigten, wässerichten, sandigten und nachgebenden Oertern, da schlägt man eichene oder ellerne Pfähle, und leget Roste, und zwar ie weicher die Erde und ie grösser die Last, ie enger zusammmen und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit Steinen. Ziegel und Back-Steine taugen nicht dazu, sondern grosse Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleget, und mit gutem Mörtel überschüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt, fällt das Herausmauern weg. Weil nun bey diesem Grunde keine so gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geschehen kan; so müssen zuvörderst nicht so gar kleine, sondern fein grobe und starcke Feld-Steine darzu genommen, und diese also ordentlich an einander an die beyden äussern Reihen des Grundes gelegt werden, daß sie fein gewiß und

...nd nicht hin und her wanckend liegen, auch zu ...berst eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugrossen Stei-e mit ihren Spitzen eingegraben, und in in recht gut Lager gebracht, sondern auch in er Mitte, nebst den hin und wieder ent-standenen Zwischen-Tieffen, alles mit klei-en Steinen ausgeschlichtet, und selbige Un-leichheiten durch den gantzen Füllmund fein ebnet werden müssen. Man kan hiervon l. Albert. Dan. Mercklein Mathemat. nfangs-Gründe V Theil von der Civil-Baukunst nachsehen. Denn ein Landwirt nuß auch davon etwas verstehen. Dieses Buch aber ist deutlich und kurtz. Siehe auch en Art. **Grund, Grund Bau.**

Fünff-Blat oder **Fünffinger-Kraut**, ist in wild wachsendes Kraut, welches lange, arte Stengel wie Fäden treibt, die Blät-ter, so daran hervor kommen, sind länglicht, inas am Rand herum gekerbt, und unter-werts weißlicht, deren stehen allezeit fünffe usammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgesperrten Hand, dahero auch dieses Kraut seinen andern Nahmen bekom-men. Im Ende des Mayens trägt es gelbe us fünff Rosen-förmig zusammen-gesetzten Blätlein bestehende Blumen, welche an dün-nen Stielen zwischen den Blättern herfür riechen, und sich den Gänserichs-Blumen rergleichen. Die Wurtzel ist eines kleinen Fingers dick, lang, aussen schwärtzlicht oder tunckel-braun, inwendig aber roth und ei-nes herben Geschmacks, welche in vielen Kranckheiten, sonderlich aber wider das Blut-auswerffen sehr nützlich gebraucht wird; die-se Wurtzel pulverisirt, und ein Drachma oder Quintlein davon in einem Glas Wasser, ei-nem Patienten, der an einem abwechslenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Par-oxysmo eingegeben, soll denselben gewiß da-von befreyen. Man gräbt diese Wurtzel am esten, wenn die Sonne im Widder ist; sie wird hinter den Zäunen und an andern gra-sichten ungebaueten Orten gefunden. Aus em Fünffinger-Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünffinger-Kraut-Wurtzel sechs Loth, Tormentill-Wurtzel vier Loth, Benedicten-Wurtzel drey Loth, Fünffinger-Kraut, Be-tonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, Wermut iedes drey Hand voll, zerschneidet alles gröblich, thut s in ein sauberes dreyßig Maaß haltendes Fäßlein, schüttet darüber so viel guten weis-en Most, läst es wohl vergähren, und sechs oder acht Wochen stehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mit-tags-Essen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Most zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weissen Wein angesetzet werden. Dieser Wein ist denen mit Flüssen behaffteten Menschen fürtreflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmertzen, eröffnet die Verstopffungen der Leber und Miltz, ... keinen Stein in den Nieren oder Blasen wachsen, und verstopffet alle Bauchflüsse.

Es finden sich aber des Fünffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünffin-ger-Kraut mit Silber-farbenen Blättern; das Fünffinger-Kraut mit weissen Blumen; das rothe und weisse; das Oesterreichische; das Elsaßische Fünffinger-Kraut 2c.

Fünff-Porte, ist ein curieuses in Franck-reich inventirtes Fisch-Garn, Tab. III. Fig. 1, welches aus sechs Stücken zusammen gesetzet, in derer Mitten ein Eingang gelassen wird; iedoch geschiehet solches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das sechste Stücke ausmachet, muß gantz, gleich und flach seyn. Dieses Garn wird mit acht und viertzig Schmasen oder Maschen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgestricket, ehe et-was zu- oder abgenommen wird, zumahl so die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten soll. Darauf kan man einen Bindfa-den nehmen, und ihn durch alle Rand-Ma-schen ziehen, auch die beyden Ende zusammen binden, und um die vier in die Erde geschla-gene Stecken A, D, C, B ziehen. Diese Ste-cken müssen ins Gevierte acht Schuh weit aus einander geschlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn in-wendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angene-het, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieses Garn wohl angenehet und ausge-spannet worden, so werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein gesetzet, wel-che zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugespitzt gehen müssen, wovon der ei-ne I oben in die Decke eingesetzt zu sehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; die-se müssen auch wie etwa die Garn-Säcke wohl ausgespreitzet seyn, damit sie eine rechte Run-dung machen, und in die zuvor darzu aus-geschnittenen Löcher K, L, M, N fest angenehet werden. An allen Ecken des Garns, so wohl unten als oben, lässet man 2 Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Rich-ten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun diese Fünff-Porte richten will, so nimmt man hier starcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugespitzt, und bis zehen Schuh lang seyn müssen; über dem zugespitzten Theil etwa eines Schuhes hoch, muß eine Kerbe eingeschnitten werden, allwo die untern Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müssen. Wenn es nun also fest angebunden worden, so nimmt man es zu sich in den Kahn, und setzt es an den bestimmten Ort folgender maß-sen ein. Ist es in einem Fluß, so muß man den Kahn über quer des Flusses haltend ma-chen, darauf läßt man das Garn hinunter, und stößt die Stangen gerade in den Grund fest ein, und zwar also, wenn A, E einge-

 stossen,

stossen, so ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen sich steiff an, und stecket es ebenfalls fest ein und so fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar starck hält, und recht viereckigt worden ist. Damit aber weder die eingeschlagene Stangen, noch das Garn sich durch das Anstossen des fliessenden Wassers bewegen mögen, so kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich stehe, und diese Stangen sind durch die kleinen Buchstaben a, b, c, d in der Figur angedeutet: am sichersten aber ist es, wenn die Stangen Creutz-weise gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieser Befestigung gar nicht, und ist genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeschlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weise, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern soll. Hiervon ist nicht nur bey Abhandlung eines jeden Geschlechts erwehnet worden, sondern es kan auch noch das Wort Futter nachgelesen werden. Man kan auch verschiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX, X Stück, n. 1. Uiberhaupt muß man bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, sonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maaß, seine Abwechselung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, sich fein nach seinem Ackerbau, Gärten und seiner Weide richten, sonderlich auf die Auswinterung und das Winter-Futter sehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung ist entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, so auch Weide heißt, (siehe dieses Wort) vor Arbeits-Zucht-Nutz- oder Mast-Vieh. Jede hat ihre besondere Vortheile.

Fund-Buch, siehe *Inventarium*.

Fürniß, ist eine etwas dicke, flüßige Materie, die auf verschiedene Weise aus hartzigten, öligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Fürniß. Darzu kan man 1 Pfund altes reines Lein-Oel, 1 Loth Mennige, etwas Umbraun und 4 Loth Silber-Glätte nehmen, und unter einander warm werden lassen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein gestossen, dazu thun, läst es 2 Stunden in mäßiger Wärme kochen, und giest, wenn man will, 1 Pfund Terebint-Oel dazu, so hat man einen schönen Gold-Fürniß, der überdieß, wenn man sich verbrannt hat, aufgestrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wiewohl hiervor kein besseres Haus-Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das auströpfelende Fett in reinem Wasser aufzufangen und diese Salbe über den verbrannten Ort zu schmieren, selbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete der Länge nach zusammen stossen, und wohin von beyden Seiten der Abschuß ist. Oder kürtzer: Eine Furche ist ein mit dem Pflug gemachter Unterschied zwischen zweyen Ackerbeeten. Siehe Acker-Beet. Diese Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszustreichen, damit man nemlich erstlich mit des Pfluges Seiten-Brete den in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf streicht, denn er daselbsten bessere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachsen hat, als wenn er sollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß sich die Nässe vom Regen, und das Schnee-Wasser im Acker nicht so leichte aufhalten, sondern in den Furchen abschiessen und verlauffen könne. Wo man siehet, daß in den Feldern viel Wasser stehen bleibet, und dieses durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wordurch der Saamen ersäufft, versauert, mithin grosser Schade geschiehet, da pflegt man entweder quer über den Acker, oder, wo derselbe seinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beschehenen Furchen-Ausstreichen, Wasser-Furchen zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den gantzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwerts, und die andre Furche darneben wieder aufwerts, so tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, so daß man keine Erde in der Furche liegen lässet, und solchergestalt ist die Wasser-Furche zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furchen treten, und auch die Winter-Nässe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hiersen, Heidekorn, Lein, Rüben rc. sind die Wasser-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgestrichen, noch Wasser-Furchen gemacht werden, weil die Nässe dem Haber nicht so leichte, wie dem andern Getraide, so den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, siehe **Forckeln**.

Fuß, Schuh, Werckschuh, ist ein gewisses Längen-Maaß, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilet ist, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländische Ruthe hat zwölff derselben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad, ist, zu seiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley gesunden, auch gut riechenden Kräutern und Blumen, oder auch nur mit Asche und Saltz zugerichtet wird, um so wohl die Füsse damit zu reinigen, als auch dadurch zu stärcken. Es soll aber dies nicht so gar offt, auch nicht allzuheiß, sonderlich von Kindern, gebraucht werden, weil man sonst den Füssen dadurch mehr Schaden als Nutzen schaffen dürff-

dürffte, wie denn gewiß durch dessen überflüßigen Gebrauch die Füsse immer schwitzend, und daher übel riechend gemachet werden können.

Fuß-Gestell, siehe Gestell.

Fuß-Gestell, nennen die Jäger an dem Habicht die Schenckel.

Fuß-Knecht, siehe Forst-Knecht.

Fuß-Scheite, nennen die Kohler diejenigen Scheite, welche sie bey einem gesetzten Kohlen-Meuler, als der untern Schicht, die quere eines auf das andere legen, damit die gestürten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der schmale und gemeiniglich auch kürtzeste oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Beqvemlichkeit derer zu Fuß wandernden Personen neben dem Fuhrweg, auch über Wiesen, Flüsse und Felder angeleget werden. Weil aber dergleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen sollen, noch weniger, wo sie etwas breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch so wohl dieselben nach beschaffenen Umständen leichte böse und unbrauchbar gemachet werden, wie auch sonst allerley Schade daraus erwachsen kan; so pfleget man entweder denselben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzusondern, und ein sich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzustellen, oder kleine Schlag-Bäume, wie auch sich auf und niederschlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qver-Balcken, so hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd sich darunter wegführen lässet. Uiber die Felder und Aecker muß man sich keine Fuß-Steige, oder, wenn diese Dienstbarkeit (servitus itineris) darauf lieget, daraus gar eine servitutem viæ oder actus, Fahrweg und Trifft machen lassen. Man verwehret solches mit Bestecken, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, ist alles dasjenige, was das Pferd-Rind-Schaaf-Ziegen-Schwein- und Feder-Vieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen selbst auf der Weide gesucht, oder denenselben zu Hause vorgegeben wird: wie denn auch die Portion, so einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heisset, daher man saget, ich habe dem Pferde, Ochsen, u. s. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieses nach Art des Viehes unterschiedlich ist, also wird insonderheit zum Pferde-Futter gebraucht: Am meisten der Haber mit Heckerling oder Heckfel vermengt, die Gersten, der Roggen und die Erbsen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon siehe die Art. Pferd, Stutten, Fohlen.

Des Rindviehes Futter, wird in Sommer- und Winter-Futter unterschieden. Das Sommer-Futter bestehet in allerley von sich selbst hervor wachsenden oder gesäeten grünen Gras; wobey zu mercken, daß man im Früh-Jahr das Vieh nicht eher austreiben soll, als bis es sich vom Grase genugsam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das frische Gras geschmecket, so will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr ansehen, sondern leidet lieber Hunger, als daß es sich daran satt frisset; Daher es am besten gethan ist, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren Futter langsam abweichet, das ist, zus Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer sparsamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Nesseln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Seide mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebst dem jungen fetten Gras, die Weitzen-Schräpffe, Wickfutter, (da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet worden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck-Vieh treflich gut sind, so muß demselben zu mercklicher Beförderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige suche in dem Art. Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochse.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, siehe die Artickel Schaaf, Schaaf-Stall, Schäfer, Lamm u. s. w. Man kan auch dieses mercken: Wenn man dicke Roggen- oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem besorget, solches Getraide möchte lager werden, so lässet man das Schaaf-Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedecket ist, Vormittags darauf hüten; so bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und locker zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh schon wieder hinweg seyn, denn sonsten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeissen, sondern auch selbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit samt der Wurtzel heraus reissen, und dadurch einen grossen Schaden verursachen.

Ziegen-Futter, ist ausser dem Laube, welches die Ziegen weit lieber fressen, als das Rind-Vieh, dem Küh-Futter gleich, doch achten sie das Stroh gegen das Rind-Vieh sehr wenig, besonders, wenn es nicht grasigt und doch grob ist. Siehe den Artickel Ziege.

Weil die Schweine ein sehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel geniessen, ausser zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden sind, so müssen sie zu Hause vollends mit Futter satt gemachet werden, und bestehet solches zu der Zeit, wenn sie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranck von dem in der Küche zusammen gegossenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbissen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem sonsten wenig geachtet wird, mengen und mischen kan. Siehe den Art. Schwein, Saue.

Einige behelffen sich mit abgefallenem und faulem Obst, als: Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Geträncke. Kan man ihnen aber Käse = Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser an. Die Absetz-Ferckel werden mit Gersten-Körnern und Geträncke von Gersten = Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, und müssen sich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbste, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weynachten vollauf gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Trut-hüner gewöhnliches Futter und Fütterung, siehe unter diesem Worte. Den Gänsen giebt man Winters Zeit allerley grobe Spreu von Weitzen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ein wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampfften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebts ihnen also. Das übrige siehe unter dem Wort Gans. Die Enten suchen Sommers = Zeit ihr Futter selbsten, besonders wo sie aufs Wasser kommen konnen. Winters = Zeit aber werden sie am besten mit Träbern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen = Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, woron sie nachgehends bald zu legen anfangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Gesäme, als Weitzen, Korn, Gerste, Erbsen, Linsen, Wicken, Hirsen, Rüben = Saamen 2c. welches ihnen des Tages einmahl vorgestreuet wird. Alles Futter, so ein Hauswirt vor das Vieh haben kan, bestehet 1) im rohen Getraide und Körnern, so gantz trocken, eingequellet, geschroten oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heist insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er schon einen Nutzen gezogen, als Träbern vom Bier = und Brantewein-Brauen, it. Oel = Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Kaf, Hülsen, Wirr = und Lang = Stroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Rüstern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld = Wurtzeln und Kräutern, als Krautblätter, Strünke, Rüben, Möhren, Erdäpffel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürtzel, so die Schweine aussuchen; 5) in gesäetem Futter, Kräutern, als Erbsen, Wicken, Wickfutter, Klee, Esparcette; 6) In dürren und grünen Laub, und dünnen Baum = Zweigen, Baum = Schaalen, Moos 2c. 7) in allerhand abgefallenen oder faulen, guten, und endlich auch wilden Obste; 8) in Grase, Heu und Grummet, allerhand ausgegäteten Unkraute und Kräutern, so eingebracht, grün und trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heist weich Futter; 9) in Schrappe, oder aufsehenden Roggen = und Weitzen-Blättern. 10) das Vieh selbst giebt auch Materie und Futter. Sein Urin und Mist-Gauche ist vor einiges ein gutes Getränck dazu. Ubrigens ist allezeit Regen-Fluß-und Teich- und ein weiches Wasser besser, als Brunnen- und hartes Wasser. Vor die Schweine ist Milch, vor die Hüner Käse, Quarg, der Mist von anderm Vieh, bisweilen ein Futter. Ja vor eben diese und ander Feder-Vieh sind die gestorbenen Seiden-Würmer und anderes Gewürmig ein gutes Futter. Einige Haus-Thiere geniessen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten = Jagd- Schäfer-Hund die Knochen, das Fleisch 2c. Ja hieher gehöret auch noch 11) allerhand Spülicht aus der Küche und vom Brantewein = Brenner; 12) Das mineralische Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Saltz. Hierbey hat nun ein Hauswirt darauf in Ansehung seines Viehes zu sehen, ob er solche Futter = Materialien selbst bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nutzungen siehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im ersten Fall ist es rathsam, lieber Futter zu kauffen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wenn schon überflüßiges Getraide vorhanden, wann es nichts gilt, so ist es besser, man stecke es und zwar, wenn es angehet, erst mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärcke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn mit dem Brauen nichts zu thun. Oder man sucht die Aecker an stat des Getraides mit Futter-Kräutern zu bestellen, das alles kommt auf wirtschafftliche Uiberlegung und auf die Umstände an.

Futter, heissen die Tischer und Zimmerleute eine höltzerne Verkleidung, um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre fest anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmalen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dicke ist, eine Vertieffung machet, dieses heisset das Futter.

Futter, heist auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menschen dupliret, und so wohl dauerhafftiger, bequemer und wärmer, als auch zierlicher machet, wenn dasselbe nach der Mode aus schönen seidenen Zeugen, z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug bestehet.

Futter-

Futter-Banck, siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kasten, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Herling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein teglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem solchen Ort des Stalls angebracht, wo sie bequem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl so groß, als das andere, worein der Haber geschüttet wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Ursach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kasten schütten lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem grossen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, so bald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in desselben Beyseyn unter einander menget, welches gemeiniglich und am beqvemsten Mittwochs und Sonnabends geschiehet. Uber solchen Futter-Kasten pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Futter-Klinge, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häcksel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kah, eine Pferde-Kranckheit. Siehe Kah.

Futter-Rauffe, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, demselben in den Hof auf die Mist-Stäte gestellet wird, um daß sie daraus das vorgeworffene Stroh fressen sollen. Siehe Rauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

Futter-Schwinge oder Futter-Wanne, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwinget werden muß. Denn so dasselbe unrein oder staubigt, oder etwan Hüner- oder Gänse- und andere Federn oder Koth darinne gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten, und werden haarschlächtig, oder vergehen, verdorren und verkropfen davon.

Futter-Sieb, ist ein Sieb, worinne die Knechte das Futter sieben und von solcher Unreinigkeit befreyen, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

Futter-Stroh, ist nicht nur das Weitzen- Gersten- Haber- Bohnen- Erbsen- Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verstanden.

Futter-Wanne, siehe Futter-Schwinge.

Gabe, Gaben, sind entweder Almosen, so man denen Armen giebt, oder Geschencke, daher die Redens-Art; Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen sich die Beamten enthalten sollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß sich sonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und solche bey der Würderung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth setzet.

Gabel, ist ein entweder von Holtz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel bestehendes Werckzeug, dessen man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

Gabel, heißet auch insonderheit dasjenige Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebrauchet, um solche theils bequem zu zerlegen, theils zum Genuß zu dem Munde damit zu führen. Diese Gabeln sind entweder, wie am gewönlichsten, zweyspitzig, groß und starck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzösische Art zugerichtet, drey ja vierspitzig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speisen insgemein bedienet.

Gabel, so die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder anderes dergleichen wildes und beißiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreifen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckigt, entweder gantz von Holtz oder von Eisen mit einem hölzernen Stiel, zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyzanckigt seyn.

Gabel, ist auch das vorderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vörder-Achse zusammen gefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum Ziehen eingespannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberst an jeder Stan-

Stange eines Hirsch-Geweyhes zwey Enden, in Form einer Gabel beysammen stehen, oder wenn jedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilet ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch dem nur allein, nebst den Spiessen, die Augen-Sprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabeln, siehe Rabbeln.

Gatze, siehe Gatze.

Gahr oder Gar, dieses bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beschaffenheit eines Fleisches oder einer andern Materie, da selbiges zu einem gewissen Gebrauch oder Genuß genugsam zubereitet ist. Daher sagt man: das Fleisch, it. das Brot ist gahr. Etliche Reisgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Saltz in den Topf geschüttet, macht das zähe Fleisch bald gahr und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Besserung, so an den Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pachter hat Geil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgehen muß, Erstattung nach der Zeit, die er noch zu sitzen hätte, geschehen. Dieses geschiehet öffters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die gesetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heißt auch diejenige Wirckung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung gesetzt worden, zu wege bringt, und ist zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung ist, da die unreinen Theile getrennet und über sich heraus getrieben werden, siehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und sonderlich wo hartes Wasser zum Brauen genommen wird, gebrauchet zu werden pfleget, krafft welcher Wirckung, wenn die Fässer oben verstopffet und wohl verwahret sind, dazu aber Unter- oder Bottichs-Hefen (siehe das Wort Hefen) gebrauchet werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und setzet, solchergestalt aber, da das Gähren länger währet, eine bessere Reinigung des Bieres, und eine durchgängigere Trennung derer spirituösen Theile, von denen groben Theilgen, welcher sonst das harte Wasser mehr widerstehet als das weiche, entstehen soll. Sie ist aber wenig im Gebrauch, und wird von vielen Brauern verworfen, soll auch ein sehr tummmachendes Geträncke verursachen. Sonst macht man auch einen Unterscheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- item guter oder schlechter Gahre.

Gähr-Bottich, heisset beym Brau-Wesen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, so bald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Brau-Hause dasjenige Zimmer, worinn ein oder mehrere Gähr-Bottiche stehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich am Gähren verhindert, und kaltgährig werde. Dergleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gährung oder auch Göhrung, Gührung, it. Saurung oder Fermentation, ist eine entweder natürliche oder durch Hülfe der Kunst entstehende Wirckung in gemischten, flüßigen oder doch durch die Fäulniß dazu zubereiteten härtern Cörpern, welche eine Art der innerlichen Auflösung, Trennung und Scheidung seiner Theile, die aber nur bis auf einen gewissen Grad, und zu einem gewissen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geschmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflösung, z. E. zum Extrahiren, Tingiren, Destilliren zielet, in der Hauswirtschafft aber bey unzähligen Dingen vorkommt, oder doch, wenn man allerhand neue producta herausbringen und aus rohen Naturalien verbesserte Sachen machen will, durch die Kunst und allerhand Mittel erwecket, befördert und zum öfftern in verschiedenen Graden, bis daß man seinen Zweck erreichet, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantewein, Eßig, kein Käse, kein Brot und viele andere Dinge gemachet werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirt billig dieses chymische Geschäffte, wie alle andere Solutiones und Extractiones, Macerationes, Digestiones und Destillationes einiger massen verstehen solte; allermassen man dadurch in der Hauswirtschafft gantz ungemein viele Versuche, Erfahrungen, Entdeckungen und Verbesserungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung ist eigentlich eine besondere Art der Auflösung gemischter Cörper, welche bisweilen die Fäulniß voraussetzet, und daraus entstehet, bisweilen selbst in der Fäulniß vorher gehet, bisweilen aber auch ohne solche geschiehet. Die in denen saltzigten und irdischen Theilgen verschlossenen geistischen oder schwefelichten Theilgen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Lufft, oder einer zugesetzten Materie, so ein Fermentum heißt, in Bewegung und offt in ein Brausen wie der Most. Sie werden dadurch von denen saltzigten, irdischen und zähen Theilgen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten samt dem Fermento von sich stösset, damit er selbst sich durch den Geruch und Geschmack desto besser zu erkennen geben, oder auch durch die Destillation, davon dieses Wort nachzusehen, in stärckerer Wärme von dem übrigen geschieden werden können. Es geschiehet solches in verschiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erste ist Ferm. Vinosa, der andere Acetosa, der dritte Urinosa. Z. E. im Brau- und Bier-Hause, wenn es nicht zu viel und doch ausgegohren

ren hat, gehet die Vinosa, wenn es sauer wird, die Acetosa, wenn der Bier-Essig verdirbt, die Urinosa vor. Daher wird nach dem verschiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterschied der in Gährung gesetzten Materie bald ein brennender, bald ein saurer, bald ein saltzigter urinösischer Geist alsdenn gebohren, den man doch vorher nicht darinne spürete oder ein scharffer, brennender und saurer Geschmack in einer Sache erwecket, da er vorhero letschig, süß oder weich schmeckete, oder es entstehet ein scharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier schweselichte oder geistische Theilgen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätherische Theile, und sucht die Ursache darinne, wenn selbige ihre crasin oder Gleichheit, darinne sie mit denen andern Theilen stunden, aus allerhand Ursachen, verlieren. Hiernächst unterscheiden die Natur-Lehrer davon die Effervescenz und die Ebullition von sich selbst. Man setzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterschied der Sache zu, z. E. Weinstein, Saltz, Honig, eine saure Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Wein-Hefen. Und eben dieses nennet man das Fermentum. Man kan davon *Willisium* de fermentatione, und **Stahls** Zymotechniam fundamentalem, **Bechers** Physic. subterran. Sect. V. §. 11 nachschlagen. Allein es sind in dieser Sache, sonderlich so viel die in der Wirtschafft vorkommenden Gährungen und die besondern Modificationes, z. E. bey denen verschiedenen Bieren anbetrifft, sehr viele Geheimnisse der Natur noch anzutreffen. Stahl sagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung grosse Bücher geschrieben, allein wenn sie ein Brauen oder einen Brantewein-Brand anstellen solten, würden sie öffters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das schlimmste ist, daß die Natur-Kündiger sich um curiose Speculationes mehr als um diese so nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch sie der Wirtschafft aufhelfen konnten und solten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. I und II. Sonderlich kommt sehr viel auf die gute und genugsame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu weichlich und nicht zu scharf oder gar sauer schmecke, ingleichen daß es nicht mit so viel irdischen oder saltzigten Theilgen oder auch fermentirenden Theilgen noch versehen sey, welche, wenn sie in Leib kommen, Gährung und allerhand Ungemach verursachen, als woraus die Ungesundheit der Biere entstehet.

Gälte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelde Gölte Kalt- oder Gühste-Vieh, wird dasjenige Rind-Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh annoch Fersen oder Kalben, oder in specie Gälte-Stücken heissen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder ausgesetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Von ihrer Fütterung siehe Futter. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starcke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden: welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Oechslein also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verbutten sie so wohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Roggen-Weitzen- oder Haber-Stroh mit Spreu, Uberkehrig oder geschnittenem Grummet vermengt, und zwar von solcher Siede früh und Abends iedesmahl zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm-Gebänder von Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und sie darauf träncken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, lässet man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und träncket sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Ubrigens muß man ihnen zuweilen etwas Saltz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und fleißig ausmisten, welches schon das halbe Gedeyhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgesondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet: dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art, wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grase-Kammer entfernet, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge, sind die Steige und Wege in denen Gärten, sonderlich Blumen- und Lust-Gärten. Sie müssen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut offt abgestossen, ingleichen gekehret werden. Man überschüttet sie auch mit Kiesel- oder andern, sonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heissen auch in denen Grase-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächst, machet und zu dem Ende das Gras am ersten darauf abschneidet, damit das übrige nicht vertreten und

und verderbet werde. Man hat auch Holtz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergrössern lassen muß, weil es insgemein Holtz-Diebes-Gänge sind. Siehe Gang.

Gänge seyn, sagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, so wohl lauffen können.

Gänse-Blümlein, siehe **Margarethen-Blümlein**.

Gänse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hohlen und vor braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise beysammen wachsen, sind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen-Zahns. Nach diesem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, so an dem obern Theil mit Feder-Büschen besetzt sind. Die Wurtzeln sind klein, weiß und zaserícht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopfung der Leber, wider die erhitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächset in Gärten, auch auf Wiesen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber ist es, wenn es gehacket wird, vor die jungen Gänse ein gutes Futter.

Gänse-Fuß, ein Kraut, welches gekerbte Blätter hat, die einem Gänse-Fuß ähnlich sind. Ist ein Gras-Kraut.

Gänse-Garbe, siehe **Gänserich**.

Gänse-Gekröse, Gänse-Kleint, kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Petersilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man insonderheit das Gänse-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erst vorgehen muß, daß man das Gänse-Kleint zuvörderst ein wenig gesaltzen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkoche, darauf auskühlen lasse, und sodenn erst mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, ausser diesem aber giebt sie a parte zubereitet ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch dazu gerechnet, und wenn es zuvörderst offtmahlen gereiniget und gewaschen, gemeiniglich um die Füsse gewickelt.

Gänse-Holtz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigten Loch versehenes Holtz, welches denen Gänsen, so man zu braten verlanget, mit seinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spieß gestecket, und mit dessen Spitze durch die mittelste Oeffnung dieses Holtzes hindurch gefahren, sie durch die Hitze eingebraten, am Spiesse nicht schlapp oder schlaudernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe **Rannen-Kraut**.

Gänse-Laus, ist ein kleines, langes und geschwind lauffendes Ungezieser, braun- oder graulicher Farbe und mit vielen Füssen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt quälet, daß sie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänsert, wird der Mann unter den Gänsen genennet. Wie solcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denenselben zu erkennen, siehe **Gans**. Man pflegt gemeiniglich auf funffzehen Gänse einen Gänser zu rechnen.

Gänserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnemlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als woher es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zaserichte Wurzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerspalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünffblätteriche Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs, so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die versehrten Därmer, vor geronnenes und von Stossen oder Fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fisteln und andere inner- und äusserliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben, in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwartz, siehe **Gänse-Gekröse**.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öffters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum wohl zuleget.

zuleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Orten dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuse, darinnen man einzelne Gänse aufzustellen und einige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Bretern zusammen genagelten vierecktigen Kasten, so auf vier hohen Füssen stehet, der inwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterschieden ist, und an der vordersten Wand vor jeden Stand eine lange und schmale Oefnung hat, daß die darein gestellte Gans heraus in die aussen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine sitze, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schieff lieget, sich auf- und zuschlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Trifft, ist die Gerechtigkeit, die Gänse in die Stoppeln, auf die Aecker und Anger zu treiben. Es ist diese Trifft nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verstattet. Denn der Gänse-Gist, Koth und Urin ist dem Grase und übrigen Viehe schädlich. Siehe den Art. Gans.

Gänsgen, suche Gleeden.

Gärtner, ist ein Künstler, welcher den Garten-Bau absonderlich wohl verstehet, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den vielerley Arten der Gärten, nemlich in den Lust-Küchen-Baum- und Medicinischen Gärten wohl erfahren seyn, auch beydes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert: Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflantzen, versetzen, begiessen, pfropfen, oculiren, abläugeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Saamen einsammlen, und dergleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er sowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschafft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflanzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschafft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Feuerung versorge, frische junge Bäume und Gewächse nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anschaffung viel und mancherley ihme noch ermangelnder Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Rasen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den gantzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtschaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbsten etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach abstecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wisse, daß er gereiset sey, und sonderlich die ausländischen Gewächse, ihre Pflantzen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verstehe, das Säen, Pflantzen, Versetzen, mannigfaltige Pfropfen, Oculiren, die Baum-Schulen, überhaupt die Erhaltung der Gewächse und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaupt ein in dem Pflantzen-Reiche wohlerfahrner Naturkündiger seyn. Endlich aber muß er nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu seyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde der Herrschafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario sich vergnügen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein ieder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenselben, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnung in oder gleich in dem Garten haben, und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen seyn; Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den starcken und unfreundlichen Nordwind von dem Garten einigermassen zurück halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag, das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner vorgedachter massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit lufftigen, trockenen und vor den Mäusen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung sowohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, ingleichen auch mit einem guten Einsetz-Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, so man den Winter über verspeisen will, ingleichen der Saamen-Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von frischem Sand aufschütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfosten einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Galam, ist eine Indianische Wasser-Wurzel, welche eine zusammenziehende Krafft hat.

Galban, ist ein Hartz oder Safft, so, wenn es frisch ist, weiß, sonst aber gelb oder röthlich aussiehet, und immer weich ist, im Wasser zergehet,

gehet, und doch wie Hartz brennet. In der Artzney-Kunst hat man das Emplastrum de Galbano vor scirröse Beulen und Geschwüre davon.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häuffig wächset, wird zum Unterschied des Orientalischen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und ist ein Schirm-Gewächse, welches Blätter wie Geröhrig, aber schmäler und subtiler, einen Stengel mit schmalen spitzigen Blätlein, und darzwischen etliche Hülsen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den grossen und kleinen: der grosse hat Daumens dicke und äusserlich braune Wurtzeln; der kleine aber ist gantz dünne, krumm, knötig und aussen sowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche dem Calmus sehr nahe kommen, insonderheit die von der grossen Art, und eines scharffbeissenden Geschmackes auch wohlriechend ist, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgesogen, die Haut aber und andere zum Essen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt sie auch daselbst und an andern benachbarten Orten zu sieden, mit weissem Senff-Wasser oder Hahnen-Brühe in einem Mörser zu zerstossen, und durchzudrücken, bis sie eine Milch geben, welche als ein Geträncke Kannen- oder Maaßweis verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte sowohl, als wider die Mängel der Brust, Keuchen, Husten und Seiten-Wehe sehr gerühmt wird. Sie stärcket den Magen und macht eine gute Dämung; in Wein gesotten und getruncken, stärcket und macht sie einen wohlriechenden Athen, in die Nasen geschnupffet stärcket sie das Gehirn. Bey uns wird dieses Gewächse durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächset, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in frischem mit etwas süssen Wasser gemischten Wein eingeweichet, im Frühling und zwar allezeit im zunehmenden Monden gesäet wird), an einem schattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land ist, gezogen; da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, so daran hängen, im Sommer so starck werden, daß man sie im folgenden Winter zur Speise gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen sie fast ähnlich sind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, so kan man dieselben allemahl zur Speise nützlich und wohl gebrauchen. Diese Wurtzel dauret fünff Jahr ohnversehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn sie röthlicht und schwer ist, auch wenn sie zerbrochen wird, daß sie nicht stäubet.

Galgen-Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Galitzen-Stein, ist ein weisser und dichter Erd-Safft. Man bereitet daraus ein gutes Augen-Mittel vor Menschen und Vieh, sonderlich vor die Pferde.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, ist eine runde, auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber schwammigte u. holtzigte Frucht, welche sich gleichsam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche setzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff genennet wird. Es sind solche der Härte, Farbe und Gestalt nach unterschieden, und sonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar sehr von den unserigen, welche schwartz-blau, kleiner und schwerer, auch härter und besser, als die weissen in unsern Ländern wachsende sind. Diese wachsen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren sie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachsen nach Theophrasti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur schwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zusammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutstürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weissagung zukünfftiger Dinge gewiß schliessen wollen, also daß sie aus einem gantzen ausgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Pestilentz in kurtzer Zeit darauf kommen sollen, judiciret, welche abergläubische Meinung aber schon längst durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, ist ein bitterer, scharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz bestehet. Sie entspringet aus dem Geblüt, davon sie in der Leber durch eigene Drüsgen abgesondert, und in der bekannten Gallen-Blase gewöhnlich gesammlet wird. Dieses Bläsgen ist ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am untersten Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun schon in der Meinung gestanden, daß einige Thiere gar keine Galle besässen, so ist doch nach genauer Untersuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet sich der Galle, als einer Wasser-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, die sich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Fersen äussert, und im erstern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber, die Stein-Galle genennet wird. Die Floß-Galle ist ein fetter weisser Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Wassers ist, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Diese Floß-Galle zu vertreiben, brennet man solche mit einem glüenden Eisen, leget hernach Roggen-Brot so heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepülverte Tannen-Blätter, mischet es unter einander, und

und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brot, und schneidet, so bald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmahl so ein groß Stück als die Galle ist, von der schwartzen Rinde, weichet solches in starcken Brantewein und leget es dem Roß, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blasen, darinn die Galle ist, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Spanische Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schmeer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerstösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinewand, so breit als die Galle ist, gar dünn, legt es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man ausbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so fliesset es starck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die blossen Füsse rinne, sonst würde es die Haare aufätzen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgeflossen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darf, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und wasche den Ort, wo die Floß-Galle sitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über: das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Mayen-Würmer sterben lassen, worauf sie austrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huff, inwendig ein Blut- oder braunrothes Flecken, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, lasset hernach drey oder vier Tropffen Scheide-Wasser darauf tropffen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl gehen können. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet, auswircken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weissen Weyhrauch drey Loth, solches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlassen und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man im Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder Gallen mit einem warmen Eisen in den Huff zergehen lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirckt worden, so giesse heisses Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht, so nimm vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen-Blut, iedes vor einen Groschen, gestossene Silber-Glätte vor einen Groschen, Kalck ungefehr zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten ist, soll man gebrannt Kupffer-Wasser darauf werffen, und die Salbe darüber binden, so bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen lässet, und mit nassen Füssen, unabgestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entstehet auch die Stein-Galle von langem Stillestehen, da das Horn sich brennet.

Gallerie, nennet man ein langes Gemach oder einen solchen Gang, der sich zum Spatzierengehen schicket.

Gallerte, ingleichen Sultze, ist ein dicker zäher Safft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füssen, Kälber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirschhorn, Meerrettig 2c. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzet wird. Diese Gallerten nähren und stärcken sehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labsal wider den Durst gereichet. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie offt schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey dererselben Zurichtung beschrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, sind eine Art goldener, silberner, auch seidener Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Façon zubereitet, derer man sich zum Ausputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz hölzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füsse geschnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Deutschland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlicht oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey dem Bleyschmelzen, und wenn man dieses von dem Zinck scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesammlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung nässender Schäden, zu einer

Wund-Salbe und Pflastern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, so er aber mit Oel oder Fett vermischt worden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein meister Nutz bestehet in dem Gebrauch zum Meßing-Brennen, weil er in gewisser Maaß mit Kupfer versetzet, den feinsten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächset, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purpur-farbenen, bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar gerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein, die mit einander an Gestalt und Tugenden meist gantz überein kommen: Denn sie stärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Destilliren gesammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Waltzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Ahorn, Rüstern, Castanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden, und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum besetzet, und also zum Spatzierengehen bequem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Bogen geschlossen, daß man darinnen vor der Sonne gantz verdecket gehen kan. Diese Bogen-Gänge werden erstlich von Holtzwerck in Gestalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dichte aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub, der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

Gang, wird ein Auffsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So oft man nun solchen Auffsatz abwechselt, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettel.

Gang, heisset in der Wasser-Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschöpffet wird.

Gang, wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämmtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Staber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Pantzer- oder Panster-Zeug aber nur zwey, weil ein jedes davon zwey Kamm-Räder, und folglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

Gang, bedeutet auch eine Ertzt-Ader in denen Bergwercken. Davon das Bergwercks-Lexicon *Minerophili* nachzusehen.

Gans, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild ist. Die Zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer sanfften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide), sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Flederwischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers folgen soll. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen, Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erdboden gantz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan. Daher einige lieber die Schwanen-Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach sind bey einigen die weissen, bey andern die grauen, oder weiß und Aschen-Farb gesprengten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänsen, wird der Gänser oder Gänserich genennet, und ist vor einer Gans, sonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, so schreyet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänsen muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurtze Füsse, und hangende zottigte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde gehen, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas drüber, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewöhnen, weil sie sonsten, wo sie nur hinkommen, es seye in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: derhalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänse befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eher von da heraus lassen, bis sie geleget, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewöhnt, und gelegt, sie nachgehends

kends alle ihre Eyer dahin legen. Ihre Lege-Zeit fängt im Mertzen an, und endet sich mit dem Junio, bisweilen auch später, nachdem nemlich die Wartung oder der Jahr-Gang ist. Denn ie eher die Gänse angesetzet worden, ie eher kommen sie aus, und ie desto bessern Vortheil haben sie vor andern in dem Wachsthum; späte Gänse taugen diesemnach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen oft zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neugelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man in einem temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, so von grossen Gänsen sind, auslesen. Die, so von Jährlingen, oder solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänsen, so ohne Gänser sind, geleget worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie gantz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyerlegen viel Federn im Neste hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, so wohl als denen Indianischen oder Trut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder ans Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht offt abgehen dorffen. Denen jungen Gänslein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgesottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgestochenen Rasen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber Körnern oder Schrot mit Wasser angefeuchtet. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gersten-Maltz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Kiel-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühem Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Sträuchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänsen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern iederzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, sonderlich die Jungen die Flügel hängen, nicht fressen wollen, und also ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von sich mercken und sehen lassen, so darff man sie nur mit diesen Schalen, aus welchen sie gefallen sind, räuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut ins Trincken legen, auch sie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen sich denenselben in die Ohren legen, und sie dergestalt quälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen spüren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpfe, strecken die Hälse lang aus, schnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen gantz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen mercken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel beschmieren, so scheuet sich das Ungezieffer hinein zu kriechen. Wenn die Gänse den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur grosse wilde Bibinell oder Pimpinelle, so auf Sonnen-reichen Wiesen wächset, wirfft solche in einen Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers daran, und brühet sie so lang, bis sie ziemlich weich worden ist, davon lässet man hernach die krancken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brühe trincken, so vergehet ihnen der Pips. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Beissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Farren-Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, worvon sich die Läuse gäntzlich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänsen berupfft, welche, sobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinauswärts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Mastung einsetzet, soll man nicht berupffen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mästen. Die Gänse werden aber unter den Flügeln, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Beinen berupfft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu starck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, suche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänse belangend, ist bekannt, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglingen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nehmlich früh und Abends, nebst Wasser zum Trincken. Etliche geben ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das

Affter-

Affter-Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirsen unter die Spreu; Einige werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon sie zeitlich Eyer legen sollen, wenn man sie aber damit zu fett machet, so legen sie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze sind. Die Gänse zu mästen und fett zu machen, wird von Weitzen- oder Gersten-Mehl mit warmen Wasser ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemengt; aus diesem Teig verfertiget man Nudeln, und stopfft damit die Gänse, wie die Capaunen, hält sie auch gleichmäßig an einem dunckeln engen Ort. Einige stechen ihnen daher gar die Augen aus, daß, weil sie also geblendet, eher stille sitzen, und desto besser zunehmen sollen. Die Juden pflegen ihre Gänse in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbsen oder andern Sachen zu verstopffen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehör sie zum Geschrey bewogen werden, und also geben sie ihnen ein dünnes Teiglein von Gersten-Mehl 3 mahl des Tages zu fressen, und setzen ihnen Wasser und Sand vor, von welcher Art zu mästen sie eine sehr grosse und manchmahl vier bis fünff Pfund schwere Leber bekommen. Sonsten mästen auch die Juden ihre Gänse, wenn sie Lebern in der Grösse eines Tellers bekommen sollen, folgendergestalt: Erstlich nehmen sie eine grosse ausgewachsene, iedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derselben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und stopffen sie das erstemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Geäse, als Hirsen, Haber und Gerste, soll man trocken durch einander mischen, und ihnen anfänglich schlecht, darnach immer besser, das ist, mehr Hirsen und Gerste, als Haber, geben. Dieses Futter soll alles wohl gewaschen und gesäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl geätzet und gestopffet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll ist; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleisch-Wasser eingiessen, und ein wenig Brot in den Schlund stecken, daß sie das Geätze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleisch-Wasser oder Milch fürsetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen stehen, sie auch sonst nie, als nach dem Essen trincken lassen. Auf das Stopffen lässet man sie ein wenig herum gehen, so verdäuen sie desto eher; ehe man sie aber wieder in die Steige thut, soll man sie noch einmahl überstopffen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man sie wieder stopffen, so däuen sie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, also daß sie ohngefehr in drey Wochen gut werden, so daher abzunehmen, wenn sie aufhören, des Tages zweymahl abzudäuen. Wenn man sie abthut, muß man ihnen, damit sie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten so weit aufschneiden, daß man die Leber gantz und unzerstümmelt herausbringe, welche man alsobald in kaltes Wasser, oder zu Winters-Zeit in Schnee legen soll, so wird sie schön weiß, und kann alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muscheln, oder auch mit Austern in einer Pastete zubereitet werden. Ausser diesen pflegen auch einige, wenn sie eine Gans abschlachten wollen, dieselben bey den Füssen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut sich durch den Hals in Kopff ziehen möge. Denn an diesem ist oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen Federn daselbst ausgerauffet worden, ein kurtzer Schnitt gethan oder gestochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; solches fasset man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eßig gethan worden, und rühret solches beständig wohl unter einander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geschlachtet worden, bestehet die Vorbereitung zu dem fernern Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieselbe gerupffet, gesänget, mit heissem Wasser gebrühet, mit ein wenig Kleyen bestreuet, und vermittelst eines gemachten Strohwisches ordentlich abgescheuert, auch endlich am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen, alsdenn so findet man nebst dem Gänse-Rumpff noch unterschiedene Theile, so in der Küche mit gutem Nutzen sich brauchen lassen. Dergleichen ist das Gänse-Kleint oder Gekröse, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo sich dieses angeleget, gesammlet, und nach diesen kleingeschnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelassen wird, so sich, ein wenig gesaltzen, in einem glasirten Geschirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speisen statt der Butter wohl gebrauchen lässet, und denn endlich, wenn die Gans besonders gemästet worden, die Leber. Diese Leber, wenn sie reine ausgewaschen, leget man in warme Milch, und streuet etwas weissen klar gestossenen Pfeffer darüber, lässet sie also ein bis zwey Tage stehen, giesset aber unter währender Zeit immer aller zwey Stunden frische Milch darauf, so läufft sie auf und wird noch einmahl so groß, als sie sonst geblieben wäre. Soll sie nun zugerichtet werden, wäschet man sie reine aus, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab, inzwischen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Casserol, ein Stück wohl ausgewaschene Butter, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt, nebst Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zusammen gantz gemählich dämpfen lässet, so wird alsdenn sehr viel Brühe daran werden. In solche Brühe streuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewässerten und von den Gräten geschabten und klein geschnittenen Sardellen, oder an deren Stelle sauber geputzte Muscheln, giesset noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu, und lässets noch etwas, aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und so man Muscheln daran gethan, diese zu weich und ver-

lieten Geschmack und Ansehen; bey dem Anrichten wird über dieses Essen Citronen-Safft gedruckt, und gerissene Citronen darzu geleget: Oder man seiget die erste dünne Brühe davon, formiret eine Pastete aus einem mürben Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Schelet, ein Stück Speck, eine gantze Zwiebel, und so man will, frische Austern, giesset etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, streuet Muscaten-Blüthen darüber, machet die Pastete zierlich zu, und lässet sie in einem Ofen backen; inzwischen qvirlt man noch an die vorhero abgeseigte und nun wieder zum Feuer gesetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß sie nicht zusammen lauffen, und macht, wenn die Pastete gahr gebacken, ein Loch in dieselbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es also zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Pastete eher aufgeschnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach so hart: Oder es lassen sich die Lebern auch backen, und da schneidet man sie Scheibenweis, saltzet sie ein wenig ein, bestreuet sie mit etwas Jngber und Pfeffer, und lässet sie also eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl bestreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans selbst oder vielmehr derselben Rumpff wird entweder sogleich frisch gebraten, da sie nach der Vorbereitung in- und auswendig gesaltzen, vermittelst des Gänse-Holtzes am Spieß befestiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfeln oder Birnen, Castanien und dergleichen gefüllet, und fein safftig abgebraten wird; so man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nössel Rahm zum Feuer setzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stück Zucker darein legen, und dieses zusammen ein wenig aufkochen lassen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüssel anrichten und mit darzu geben; auch kan sie wie ein Türckischer Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Pastete geschlagen und folgender Gestalt zubereitet werden. Man schlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Brustbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine also entzwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, saltzet sie ein wenig und lässet solche auf dem Rost über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder hölzern Gefäß, giesset Eßig darauf, und lässet solche einige Tage darinnen liegen, doch kan sie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden, schneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, bestreuet solchen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und spicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Pastete, und der gemachte Teig-Rost, wie bereits bey dem Auerhahn beschrieben worden, zubereitet, Jngber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Roßmarien darzu geschüttet, und vermittelst der Pasteten-Bänder, die Gans in den Pasteten-Teig aufs förmlichste eingeschlagen, und mit dem gehörigen Deckel versehen, schiebet man diese in einen Backofen, und wenn sie darinnen eine Viertel-Stunde gestanden, wird oben in die Pastete ein Loch gestochen, daß die Lufft heraus gehen könne. Jnzwischen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, giesset Brüh, Wein und Eßig darein, so viel als man von nöthen, und wenn dieses zugerichtet, lässet man diese Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Pastete lauffen, und bäckt diese vollends gar; oder wenn die Gänse oben gedachter Massen reine gemachet, so räuchert man sie folgender Gestalt: Es wird ihnen nemlich zuförderst der Rücken aufgeschnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemischet, diese damit wohl eingerieben, in ein Geschirr geleget, und darinnen mit etwas beschweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn sie nun einige, ja zum wenigsten drey Tage also gelegen, bindet man sie an Spiesse, hänget sie auf, daß sie erst ein wenig abseihen, und damit sie im Räuchern nicht zusammen gehen, stemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget sie nach diesen in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, doch daß keine zu starcke Hitze dazu komme, so bald diese nun ein wenig angelauffen, verbindet man sie über und über mit Papier, und lässet sie also vollend gahr rauchen; man pfleget auch bisweilen nur die Brüste von Gänsen also zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn sie nun also geräuchert, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wischgen von Grummet oder Stroh machet, und scheuret damit solche in recht heissem Wasser, aus diesem werden selbige eine Nacht über in das kalte Wasser geleget, daß sie ein wenig auflaufen, alsdenn schneidet man sie in Stücken, setzet sie mit Wasser, jedoch ohngesaltzen, zum Feuer, und lässet sie also gahr kochen, und so man Braunkohl allein, oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich also in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet. Die wilden Gänse kommen denen zahmen an Gestalt fast allerdings gleich, ausser daß sie schmächtiger sind, und einen schärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach sind sie entweder grau, deren man die meisten siehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äussersten Schwing-Federn, so kohlschwartz sind; diese werden Hagel- oder Schnee-Gänse genennet, und sind zwar etwas kleiner, können aber weit stärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänse legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Jungen in morastigen Orten auf Früschen und Hügeln aus. Sie sind sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen sind, und sich der Gelegenheit erkundiget haben, sie halten sich auf grossen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Felder

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug wie ein Triangel, wobey sie nicht selten ein starckes Geschrey von sich hören lassen. Einige meinen, sie schreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieselben sich nicht verirren, sondern durch solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schiessen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung so wohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Gantz machen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

Gar, siehe **Gahr**.

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter, als Sattler, Kürschner, haben ihre verschiedene Gare. Sonderlich ist sie entweder Loh- oder Weiß-Gare. Mit der ersten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden siehe das Natur- und Kunst-Lex. unter diesen Articklen.

Garbe, ist ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geschnittenen oder gehauenen Getraides bestehendes Gebünde, welches nach einer jeden Landes-Art, bald groß, bald klein gemachet wird. Wo Herrschafften, Priester, Schul-Bedienten rc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districts oder Kirchspiels nehmen dürffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde ist; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, statt eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgespeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden u. Trespen, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachsehen, denn nach diesem Recht ist die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die absonderlich dazu verfertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo grosse Garben sind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen gesetzt, welche erste bekannter massen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwanzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Garben, bestehet.

Garbe, ein Kraut, siehe **Schaaf-Garben**.

Garben-Krähe, suche **Mandel-Krähe**.

Gardinen, heissen die Vorhänge für denen Fenstern, Betten und Thüren, so zur Zierde und Bequemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte rc. dafür gemacht werden.

Gardseer Oel, siehe **Baum-Oel**.

Garenne, ist ein Frantzösisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücke Garten, Heide oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist. Siehe **Caninichen-Gehäge**. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehenden Wassern, auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Suche **Fisch-Weyde**.

Gar-Küche, hat seinen Nahmen von dem Worte: Gar oder Gahr, d. i. fertig zum Nutzen und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speise von denen eben davon genannten Gahr-Köchen anzutreffen und zu verkauffen ist. Es ist dieses eine Anstalt in denen Städten, wo allerhand fremde und sonderlich Land-Volck zusammen kommen, und also allezeit etwas zur Speise zubereitetes finden können. An vielen Orten ist diese Gerechtigkeit denen Rathhäuslichen Einkünfften, oder denen Gemeinden, ingleichen auch denen Herrschafftlichen Gütern zugeschlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Pacht oder beständigen Zins, denen Fleischern oder auch der Fleischer-Innung, ingleichen besondern Köchen, oder aber auch Gast-Wirten übergelassen ist, und auch wohl besondere Häuser und Gebäude dazu erbauet sind. Ja es ist so gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu speisen oder Speise über die Gasse zu senden, dergestalt damit verbunden, daß auch der Gastwirt seine Reisenden so wenig als der Schenck-Wirt seine Gäste anders als aus der Gahr-Küche speisen darf. Wie nun dieses eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gast-Wirtschaffts-Wesens ist, davon die Leipziger Sammlungen im VIII und IX. Stück nachzusehen, also ist sonst im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anstalt, sondern auch eine feine Revenue der Rath-Häuser, der Communen, und bisweilen der Herrschafftlichen Land-Güter und Aemter.

Garn, heisset man die ihrem unterschiedenen Gebrauch nach, von starcken oder dünnen Bind-Faden gestrickte Netze, so man zur Jagd Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen ist bereits an gehö-

Digitized by Google

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch- Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Förckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche und wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Praeparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre besten Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlauft, sie alsbalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hasen und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Jnn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln: *Tirasse* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Penti*ren oder Häng- und Zieh-Garne: Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen, Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Reb-Hüner-Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese oberzählte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgesehen werden kan, müssen durchgehends viele Busen und Höhlen haben, darein sich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen können; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, soll der Weydemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öffters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, jedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest in einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die just Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß bleiben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünem Korn bereitet, so man zu einem Safft stösset, und damit das Garn über und über bestreichet, welches man hierauf samt dem Safft in einen Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen lässet. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und lässet sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach legt man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und lässet sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und lässet es wohl auswinden und trocknen, so bekömmt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, lässet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie gleich morsch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie sodenn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefer von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmase oder Masche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschiehet, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man itztbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonsten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle rc. gesponnene und zusammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Flächsen- oder Leinen Garn, Hänffen-Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starcken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schustern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Werckne hergegen anlangend, davon in dem folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Digitized by Google

Weiffe (Haspel) gewunden. Wenn diese zwanzigmahl umgedrehet worden, also daß zwanzig Fäden auf der Weiffe, so wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiffen und Unterbinden so lange fortgefahren, bis viertzig solcher zwantzigfädnigter Gebinde oder sogenannter Fitzen auf der Weiffe sind, welche zusammen einen Strehnen ausmachen, der sodenn von der Weiffe abgenommen, und bis man eine Qvantität Strehnen zu äschern beysammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeschickte und ungangbare Strehnen machen würde, sind die Zaspeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen sind, und aus zehen viertzigfädnigten oder zwantzig zwanzigfädnigten Gebinden oder Fitzen bestehen. Wenn man dieses Garnes von einer und der andern Art einen Theil beysammen hat, so muß selbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingesponnene Theile wohl ausgekochet und ausgelauget werden, so man äschern nennet. Dieses

Garn-Aeschern geschiehet folgendergestalt: Man muß in einem Kessel Wasser sieden lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, sodenn das siedende Wasser darauf schütten und umrühren, und so lange stehen lassen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gersten-Stroh von vielen Hauß-Müttern vor besser gehalten wird) in den Kessel einlegen, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber einen Strehnen nach dem andern hinein schlichte, und darzwischen immer ein wenig Aschen einstreuen, bis der Kessel mit Garn so weit voll wird, daß es räumlich sieden kan; sodenn soll man das im Zuber gebliebene Laugen-Wasser, welches das heraus genommene Garn nicht in sich gezogen, über dasselbe in den Kessel schütten, und also bey drey Stunden sieden lassen; nach diesem muß man es in kaltem Wasser auf das sauberste auswaschen, und über Nacht in laulichtes Wasser in einen Zuber legen, damit sich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil diese Arbeit gemeiniglich und am füglichsten im Februario, da das meiste Garn den Winter durch gesponnen seyn muß, zu geschehen pfleget) dasselbige wohl ausfrieren, denn ie mehr selbiges gefrieret, ie besser taugt es auch nachgehends zum Wircken, und desto geschwinder läßt es sich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls schwingen, so bald es recht trocken, wieder abnehmen, zusammen legen, und denn Strehnen-weis auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln schlagen und bläuen, darnach wieder aufreissen, die Agen ausschwingen, und also bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnspinnen bereit halten. Aus diesen allen nun entstehet der einträgliche und an einigen Orten sehr wichtige Garn-Handel, und das Garn-Spinnen, welcher sonderlich in Schlesien, Nieder- und Ober-Lausitz und andern Orten mehr, aus dem Flachs- Hanff- und Wollenbau entstehet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten selbst roh ausgeführet und verkauft wird. Wegen dieses Garn-Handels sind diejenigen Dienste und Fröhnen bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten sind, eine gewisse Anzahl Garn umsonst oder vor ein geringes in gewisser Maasse zu spinnen, sonderlich wenn dergleichen Güter einen guten Flachsbau haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaaf- wollenen Manufacturen ist auch schlechterdings nöthig, daß sich der Landmann, sonderlich aber das weibliche Geschlecht aufs Garnspinnen, iedoch unter einer gewissen und Manufactur-mäßigen Aufsicht lege; andere aber, die müßig gehen, oder sitzen, oder doch so was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obst- und andere Höken, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe Marpergers Manufactur-Haus. Man sehe auch nach: Spinnen.

Garnelen, siehe **Krabben**.

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haasen gestellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zusammen gesuchte Ausstafirung an Kleidern und andern Schmuck; sondern man verstehet auch darunter die besondern Auszierungen der Speisen auf den Schüssel-Rändern durch allerley Gebackenes, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie solches bey einer ieden Speise angemercket worden.

Garn-Sack, ist ein zum Fischfang gehöriges, und in Gestalt eines langen Sackes gestricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden versehen ist, nach und nach aber immer enger wird, also, daß es auf die letzte gantz spitzig zuläufft; damit aber dieser Sack in seiner Rundung ausgespannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewisser Distantz von einander inwendig angemacht, auch gleichsam ein gestrickter Trichter mit eingebracht, der enge zusammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüsse und Ströme geleget, und sowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfäle befestiget. Ein Fall-Sack ist ein grosser, mit langen Wänden versehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen grossen Bach oder mäßigen Fluß überstellen kan.

Garten, ist ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obst-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Lust, als zum Nutzen versehenen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen in- und ausländischen Gewächsen besetzt und bepflantzet ist, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten ins-

gemein

gemein abgetheilet werden kan, so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommet, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen ꝛc. und ist: Ein Gras-Kräuter-Küchen- oder Kräze-Würtz-Artzney-Blumen- und Baum-Garten; theils erhält er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst-Hopfen-Wein-Oel-Nuß-Rosen-Garten, u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust-Irr-Thier-Garten, ingleichen ein Frantzösischer, Italiänischer, Englischer, Teutscher. Wie nun eine iede Art von diesen allen seine besondere Eigenschafft heget, also wird auch in Erwählung des Platzes hier vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tief, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten-Instrumente, von welchen allen unter eines ieden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land-Gütern der Lust- Baum- und Küchen-Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meistentheils gleich hinter dem Wohn-Hause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufsicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, siehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, siehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reylen, Säen, Pflantzen, Versetzen, Begiessen, Pfropfen, Ablactiren, Einlegen, Lüfften, Oculiren, Schröpffen, Beschneiden, Jäten, Raupen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Lust- und Küchen-Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, siehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wissenschafft, wie ein Baum- Lust- und Küchen-Garten geschickt, bequem und nützlich anzulegen, und füglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ein Landwirtschafftliches Nahrungs-Geschäffte des Erden-Baues über der Erde, dadurch man auf künstliche Weise darzu geschickte, theils zum Behuf der Wirtschafft und zur Speise überhaupt, theils zur Artzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische-, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Bestellung mit inn- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken, und Hopfen-Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebst verschiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurft und Beqvemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen-Gärten sind von denen Land-Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigsten nützlich, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter- Küchen- und Baum-Gärten gar füglich verbinden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirtschafft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben vor die Landwirtschafft insgemein vornemlich 1) die Küchen-Kräuter-Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können; 2) die Baum-Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzet sind. Denn die Ost- und West-Indianischen Gewächse bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Artzney-Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschafft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus-Artzney-Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt-Garten-Pflantzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land-Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäffte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne bestehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten-Pflantzen und Früchte eine viel grössere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau

lieten Geschmack und Ansehen; bey dem Anrichten wird über dieses Essen Citronen-Safft gedruckt, und gerissene Citronen darzu geleget: Oder man seiget die erste dünne Brühe davon, formiret eine Pastete aus einem mürben Teig, legt unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, eine gantze Zwiebel, und so man will, frische Austern, giesset etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, streuet Muscaten-Blüthen darüber, machet die Pastete zierlich zu, und lässet sie in einem Ofen backen; inzwischen qvirlt man noch an die vorhero abgeseigte und nun wieder zum Feuer gesetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß sie nicht zusammen lauffen, und macht, wenn die Pastete gahr gebacken, ein Loch in dieselbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es also zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Pastete eher aufgeschnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach so hart: Oder es lassen sich die Lebern auch backen, und da schneidet man sie Scheibenweis, saltzet sie ein wenig ein, bestreuet sie mit etwas Ingber und Pfeffer, und lässet sie also eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl bestreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans selbst oder vielmehr derselben Rumpff wird entweder sogleich frisch gebraten, da sie nach der Vorbereitung in- und auswendig gesaltzen, vermittelst des Gänse-Holtzes am Spieß befestiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfeln oder Birnen, Castanien und dergleichen gefüllet, und fein saftig abgebraten wird; so man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nössel Rahm zum Feuer setzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stück Zucker darein legen, und dieses zusammen ein wenig aufkochen lassen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüssel anrichten und mit darzu geben; auch kan sie wie ein Türckischer Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Pastete geschlagen und folgender Gestalt zubereitet werden. Man schlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Brustbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine also entzwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, saltzet sie ein wenig und lässet solche auf dem Rost über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder hölzern Gefäß, giesset Eßig darauf, und lässet solche einige Tage darinnen liegen, doch kan sie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden, schneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, bestreuet solchen mit Ingber, Pfeffer und Nelcken, und spicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Pastete, und der gemachte Teig-Rost, wie bereits bey dem Auerhahn beschrieben werden, zubereitet, Ingber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Roßmarien darzu geschüttet, und vermittelst der Pasteten-Bänder, die Gans in den Pasteten-Teig aufs förmlichste eingeschlagen, und mit dem gehörigen Deckel versehen, schiebet man diese in einen Backofen, und wenn sie darinnen eine Viertel-Stunde gestanden, wird oben in die Pastete ein Loch gestochen, daß die Lufft heraus gehen könne. Inzwischen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, giesset Brüh, Wein und Eßig darein, so viel als man von nöthen, und wenn dieses zugerichtet, lässet man diese Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Pastete lauffen, und bäckt diese vollends gar; oder wenn die Gänse oben gedachter Massen reine gemachet, so räuchert man sie folgender Gestalt: Es wird ihnen nemlich zuförderst der Rücken aufgeschnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemischet, diese damit wohl eingerieben, in ein Geschirr geleget, und darinnen mit etwas beschweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn sie nun einige, ja zum wenigsten drey Tage also gelegen, bindet man sie an Spiesse, hänget sie auf, daß sie erst ein wenig aufseihen, und damit sie im Räuchern nicht zusammen gehen, stemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget sie nach diesen in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, doch daß keine zu starcke Hitze dazu komme, so bald diese nun ein wenig angelauffen, verbindet man sie über und über mit Papier, und lässet sie also vollend gahr rauchen; man pfleget auch bisweilen nur die Brüste von Gänsen also zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn sie nun also geräuchert, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wischgen von Grummet oder Stroh machet, und scheuret damit solche in recht heissem Wasser, aus diesem werden selbige eine Nacht über in das kalte Wasser geleget, daß sie ein wenig auflaufen, alsdenn schneidet man sie in Stücken, setzet sie mit Wasser, jedoch ohngesaltzen, zum Feuer, und lässet sie also gahr kochen, und so man Braunkohl allein, oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich also in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet. Die wilden Gänse kommen denen zahmen an Gestalt fast allerdings gleich, ausser daß sie schmächtiger sind, und einen schärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach sind sie entweder grau, deren man die meisten siehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äussersten Schwing-Federn, so kohlschwartz sind; diese werden Hagel- oder Schnee-Gänse genennet, und sind zwar etwas kleiner, können aber weit stärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänse legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Jungen in morastigen Orten auf Früschen und Hügeln aus. Sie sind sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen sind, und sich der Gelegenheit erkundiget haben, sie halten sich auf grossen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Fel-

alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurtzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lattich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Caprus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Betteresch oder Borragen, Körbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Mohren, Rettiche, Radiese, Meerettich, Pastinack, Zucker-Wurtzel, Selleri, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezählet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben, und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und schwartzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling), Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zufrieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien ꝛc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachsen besser Melonen, Saffran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Sauerampfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigtem Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Häupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet seine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, hölert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und qvirlet es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegen Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine **Baum-Scheere**, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein **Raup-Eisen**, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein **Pfropff-Messer** mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein höltzerner **Harcken oder Rechen** von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Klöser damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder höltzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein **Schrot-Eisen** mit einem langen höltzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine **Reut-Spate**, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Maurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche **Meissel und Messer**. Eine schmale **Pfropff-Säge**, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropfen fein behende damit absägen möge. Ein **Hack-Messer**, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

Digitized by Google

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowahl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch- Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Forckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche und wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Praeparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre besten Dienste um Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlauft, sie alsbalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hosen und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln: *Tirasse* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Penti..ren* oder Häng- und Zieh-Garne: Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen, Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Reb-Hüner-Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese oberzählte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgesehen werden kan, müssen durchgehends viele Busen und Hohlen haben, darein sich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, soll der Weydemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öffters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, jedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest in einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die fuste Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß bleiben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünem Korn bereitet, so man zu einem Safft stösset, und damit das Garn über und über bestreichet, welches man hierauf samt dem Safft in einen Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen lässet. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und lässet sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach legt man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und lässet sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und lässet es wohl auswinden und trocknen, so bekömmt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, lässet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie gleich morsch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie sodenn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefer von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmase oder Masche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschiehet, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man itztbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonsten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle rc. gesponnene und zusammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Fläch sen- oder Leinen Garn, Häuffen-Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starcken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schustern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Werckne hergegen anlangend, davon in dem folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Digitized by Google

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher, mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine bequeme Ordnung stellen könne. Ein guter Peltz- oder Pfropff- und Oculir-Zeug; nemlich ein Peltz- oder Pfropf-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein Hämmerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropff-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Peltz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder andern harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweyh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Scherben, Baum-Kübel und anders darauf hin und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannter Apffel-Pflücker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar bequem bedienen kan. Maaß-Stäbe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Steck haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums rc. oder gantze Felder und Quartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circkel-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen rc. rc. Alle jetzt erzählte und andere Instrumente und Garten-Werckzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so offt man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, ist nichts als verschiedener Klee, der in Grase-Gärten wächst, siehe Klee.

Garten-Kresse, suche Kresse.

Garten-Messer, siehe Heppe und Garten-Instrument.

Garten-Saal, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner, gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammenlauffen sollen. Nächst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glatt, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesem Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivarborea, oder neu-erfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, edir. 1716 nachzusehen.

Garten-Scharlach, siehe Scharlach-Kraut.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte Champignons genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser, meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermut, siehe Wermut.

Garve, suche Feldkümmel.

Garussen, siehe Karauschen.

Gasse, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten, wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Strassen, heissen auch Strassen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreueten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung bequemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzet, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sonderlich sehr nützlich mit weissen Maulbeer-Bäumen an vielen

gemein abgetheilet werden kan, so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommet, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen rc. und ist: Ein Gras-Kräuter-Küchen- oder Krätze-Würtz-Artzney-Blumen- und Baum-Garten; theils erhält er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst-Hopfen-Wein-Oel-Nuß-Rosen-Garten, u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust-Irr-Thier-Garten, ingleichen ein Frantzösischer, Italiänischer, Englischer, Teutscher. Wie nun eine iede Art von diesen allen seine besondere Eigenschafft heget, also wird auch in Erwählung des Platzes hier vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tief, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten-Instrumente, von welchen allen unter eines ieden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land-Gütern der Lust- Baum- und Küchen-Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meistentheils gleich hinter dem Wohn-Hause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufsicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, siehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, siehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Versetzen, Begiessen, Pfropfen, Ablactiren, Einsencken, Lufften, Oculiren, Schropffen, Beschneiden, Jäten, Raupen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle dieienigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Lust- und Küchen-Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, siehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wissenschafft, wie ein Baum- Lust- und Küchen-Garten geschickt, bequem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle dieienige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ein Land-wirtschafftliches Nahrungs-Geschäfte des erden Baues über der Erde, dadurch man auf künstliche Weise darzu geschickte, theils zum Behuf der Wirtschafft und zur Speise überhaupt, theils zur Artzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische-, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Bestellung mit inn- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken, und Hopfen-Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebst verschiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurft und Beqvemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen-Gärten sind von denen Land-Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigsten nützlich, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter-Küchen- und Baum-Gärten gar füglich verbinden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirtschafft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben vor die Landwirtschafft insgemein vornemlich 1) die Küchen-Kräuter-Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können; 2) die Baum-Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzet sind. Denn die Ost- und West-Indianischen Gewächse bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Artzney-Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschafft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus-Artzney-Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt-Garten-Pflantzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land-Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäffte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne bestehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten-Pflantzen und Früchte eine viel grössere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau ist,

Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Lufft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Lufft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlauffen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiehet solches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gestellen, wodurch Stäbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegfressen mögen.

Gatter-Zins, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

Gauch-Bart, siehe **Bocks-Bart**.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dicke in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häuffigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Venera genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

Gauche, siehe **Mist-Gauche**.

Gauchheil, ist ein wildes Heil-Kraut, wächset an schattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läßt.

Gausse, suche **Gespe**.

Gaul, heisset ein vollständiges Pferd.

Gaule, heist an vielen Orten die Spitzruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzet, womit er solches strafet.

Gaum, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüslein begabet ist, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen samt dem gantzen innern Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlöchern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verspeisen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredientzen der Pasteten nimmt.

Gaze oder Gaze, oder **Gasche**, ist ein von weissem zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr starr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cantillje zu nennen pfleget: ingleichen heissen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gaze, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Cameele haben.

Geäfftere, siehe **Affter-Klauen**.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Hasen, nach weydmännischer Redens-Art genennet.

Gebacken Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backöfen, oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gesinde oder auch zum Verkauf backen zu lassen. Siehe **Obst-Darre**.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heisser Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an dessen stat Honig, Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeiniglich in **Butter-** und **Zucker-Gebackens** einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wespen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nach dem aus heissem Schmaltz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirschen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und

alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurtzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lattich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Carus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Betteresch oder Borragen, Körbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Mohren, Rettiche, Radiese, Meerettich, Pastinack, Zucker-Wurtzel, Selleri, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezählet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und schwartzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling), Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zufrieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien rc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran rc. in freyer Sonnen wachsen besser Melonen, Saffran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Sauerampfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigtem Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle rc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Häupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, hölert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und qvirlet es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein jedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegen Kraut-Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine **Baum-Scheere**, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein **Raup-Eisen**, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein **Pfropff-Messer** mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein **eiserner** und ein **höltzerner Harcken** oder **Rechen** von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Klöser damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder hölzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein **Schrot-Eisen** mit einem langen hölzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine **Reut-Spate**, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche **Meissel** und **Messer**. Eine schmale **Pfropff-Säge**, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropfen fein behende damit absägen möge. Ein **Hack-Messer**, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen gerissen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffs Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

Gebläse, siehe Blasebalg.

Geblockt, siehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley grossen Pasteten gebrauchet, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf giesset man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und lässet sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

Gebrannt Wasser, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesammlet, oder damit sie frisch bleiben sollen, offt mit Wasser besprenget worden, also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helffte voll, verstopffet und verbindet dieses sodenn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Ort aufbehalten werden, der weder zu hitzig, noch zu kalt oder zu feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn sie nicht mehr kräfftig, mögen sie von neuem auf ihr Kraut oder Blumen gegossen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wassern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzosen schon lange in die Schule geführet. Man hat eine unzählige Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuen Nahmen begabet, und daraus entstehet in denen Städten sonderlich ein grosses Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhaffter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensetzungen zu machen, hernach aber einen Frantzösischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses gantzen Geschäfftes hat der Herr Licent. Hofmann im 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11. der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so grossen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächet wird. Daher dieses Geschäffte freylich von Seiten der Policey eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Geträncke nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Braustäte ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude sechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet ist, da wird zur Verhütung der Unterschleiffe und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen egal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, siehe Dach.

Gebütte, suche Bündel.

Gedämpfftes Essen, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Töpfen und mit vieler daran gegossenen Brühe abkochet, sondern die man in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgehet, in sich selbst langsam durchkochen lässet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestovt genennet.

Gedärme, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Rohren, so von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher, mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine beqveme Ordnung stellen könne. Ein guter Peltz- oder Pfropff- und Oculir-Zeug; nemlich ein Peltz- oder Pfropf-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein Hämmerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropff-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Peltz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder andern harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht: wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Gewevh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Scherben, Baum-Kübel und anders darauf hin und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannter Apffel-Pflucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar bequem bedienen kan. Maaß-Stabe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Steck haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums rc. oder gantze Felder und Quartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circkel-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen rc. rc. Alle jetzt erzählte und andere Instrumente und Garten-Werckzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so offt man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, ist nichts als verschiedener Klee, der in Grase-Gärten wächst, siehe Klee.

Garten-Kresse, suche Kresse.

Garten-Messer, siehe Heppe und Garten-Instrument.

Garten-Saal, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner, gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammenlaufen sollen. Nächst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glatt, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesem Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivarborea, oder neu-erfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, edit. 1716 nachzusehen.

Garten-Scharlach, siehe Scharlach-Kraut.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte Champignons genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser, meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermut, siehe Wermut.

Garve, suche Feldkümmel.

Garussen, siehe Karauschen.

Gasse, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten; wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Strassen, heissen auch Strassen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreueten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung beqvemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzet, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sonderlich sehr nützlich mit weissen Maulbeer-Bäumen an vielen

an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, ie geschwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langsam fliessenden Wassern auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in einem Flusse sehr ungleich und veränderlich und bald starck bald schwach zu seyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heist die Höhe des Wasser-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je stärcker das Gefälle bey einer Mühle ist, desto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man an bergigten Gegenden hat, erfordern oberschlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterschlächtige Mühlen bekanuter sind, da das Gefälle gering ist, und das Wasser nur von unten an die Mühl-Räder schlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun dasselbe von Hunden, Wölfen, Luchsen, wilden Katzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wissen, von wem, erschossen, erstochen oder erschlagen, oder sonsten an einem Zufall gestorben seyn oder auch den Hals gestürtzet, oder sich selbst gespiesset haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeistern, Forstmeistern rc. als ein Accidens gelassen: wiewohl das angeschossene Wild, wenn es noch zu verspeisen dienlich, oder die Haut gut ist, an denen mehresten Orten hiervon ausgenommen ist, und in die herrschafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heisset bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgesetzten Gehörne oder Gewenh eines Hirschen, welche derselbe, wenn er gedachtes sein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimsuchung wieder abzuschlagen anfänget; worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, ist der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterschieden in zahmes oder heimisches und in wildes. Das zahme oder heimische Geflügel betrifft alle das Feder-Vieh, so in und um die Häuser gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänse, Enten, und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Wald-Schnepfen, alle Arten von wilden Tauben, Mistler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vogel, Zipp- und Wein-Drosseln, Amseln, Kirsch-Vogel oder Pyrolt, Häher, Krummschnabel oder Grünitz rc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Fasanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Wasser-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänse, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Wasser-Hüner, allerley Arten Wasser-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Wasser-Amseln rc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elstern, Rücken, Dohlen rc. und dergleichen. Davon ein iedes unter seiner Benennung beschrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was sie zu denen Kälber-Brüsten, zu einigem Geflügel und dergleichen Speisen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Massam unter einander zu mengen, und erwehnte Essen damit zu füllen gewohnt sind; wie solches an seinem Orte beschrieben worden.

Gefüllt Kraut, siehe Garten-Huhn.

Gefüsse, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, siehe Spalier.

Gegler, Gögler, suche Buch-Fincke.

Gehäck, siehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, ist ein Forst-Terminus, und heisset eine Gegend, wo man das Wildpret schonet und häget, dasselbe nicht jaget oder schiesset, noch ihme sonsten Leid zufügen lässet, damit es sich geruhig vermehren möge. Zu desto mehrerer Verwahrung solches Gehäges, werden um dasselbe Häge-Säulen gesetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebst Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht seyn muß, daß des Wildes Behältnisse, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelassen, dasselbe währender Satz-Zeit nicht gestöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obst, Eicheln und Buch-Mast vergönnet, die Wild-Aecker wohl bestellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbst zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers siehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fischerey, siehe Häge-Wasser.

Gehänge, heissen nach Weydmännischer Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, so man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieser und jener Geschäffte vonnöthen hat. Es wird also dieser, theils nach der Grosse der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, so darinnen

Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Luft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Lufft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlauffen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiehet solches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gestellen, wodurch Stäbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegstessen mögen.

Gatter-Zins, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

Gauch-Bart, siehe Bocks-Bart.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dicke in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häufigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Venera genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

Gauche, siehe Mist-Gauche.

Gauchheil, ist ein wildes Heil-Kraut, wächset an schattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läst.

Gauffe, suche Gespe.

Gaul, heisset ein vollständiges Pferd.

Gaule, heist an vielen Orten die Spitz-ruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzet, womit er solches strafet.

Gaum, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüslein begabet ist, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen samt dem gantzen innern Mund umziehet, gleich als ein Sieb durchlöchern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verspeisen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredientzen der Pasteten nimmt.

Gatze oder Gaze, oder Gasche, ist ein von weissem zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr starr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cancillie zu nennen pfleget: ingleichen heissen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gatze, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Cameele haben.

Geäfftere, siehe Affter-Klauen.

Geaß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Hasen, nach weydmännischer Redens-Art genennet.

Gebacken Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backöfen, oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gesinde oder auch zum Verkauf backen zu lassen. Siehe Obst-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heisser Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an dessen stat Honig, Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeiniglich in Butter- und Zucker-Gebackens einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wespen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nach dem aus heissem Schmaltz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirschen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und

feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke, auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übelriechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedslang von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipfel des Stengels erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein iedes mit dreyen Zäpflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blatt, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher suche Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat holtzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, Pestilentz-Kraut, Ziegen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Foeno Graeco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarbnen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie iedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtrefliches Praeservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen gerissen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolfs Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

Gebläse, siehe Blasebalg.

Geblockt, siehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley grossen Pasteten gebrauchet, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf giesset man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und lässet sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

Gebrannt Wasser, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesammlet, oder damit sie frisch bleiben sollen, offt mit Wasser besprenget worden, also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helffte voll, verstopffet und verbindet dieses sodenn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Ort aufbehalten werden, der weder zu hitzig, noch zu kalt oder zu feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch zu vernehmen, daher wenn sie nicht mehr kräfftig, mögen sie von neuem auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wassern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzosen hierinne lange in die Schule geführet. Man hat eine unzählige Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuen Nahmen beleget, und daraus entstehet in denen Städten sonderlich ein grosses Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhaffter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensezungen zu machen, hernach aber einen Frantzösischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses gantzen Geschäfftes hat der Herr Licent. Hofmann im 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11. der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so grossen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächet wird. Daher dieses Geschäffte freylich von Seiten der Policey eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Getråncke nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Braustäte ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude sechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet ist, da wird zur Verhütung der Unterschleiffe und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen egal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, siehe Dach.

Gebütte, suche Bündel.

Gedämpfftes Essen, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Töpfen und mit vieler daran gegossenen Brühe abkochet, sondern die man in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgehet, in sich selbst langsam durchkochen lässet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestovt genennet.

Gedärme, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Rohren, so von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es

sind

Geld, ist diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menschen, oder durch gesetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verschiedener Zahl und Grösse gilt und verwechselt, folglich alles dagegen eingetauschet werden kan, und womit man also den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denselben durch menschliche Veranstaltung in sich hat. Man siehet leicht, daß die Erfindung dieser Sache darum dem göttlichen Willen gemäß ist, weil die Menschen sonst nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die gesellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leisten könten. Dazu aber sind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieses Zwecks befugt. Es sind also Thoren, und die nicht wissen, was Geld eigentlich sey, welche solches aus der Welt verbannet wissen wollen. Es kan solches nun eine iede Materie zwar seyn; daher man Leder, Pappier, Zinn, Eisen, Steine, Wurtzeln ꝛc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anstalt der Menschen an. Ja eben davon hänget ab die verschiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verschiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wisse, die da gewidmet ist, gegen alle alles zu gelten, oder dieses pretium eminens zu haben. Man kan also hieraus überhaupt erkennen, warum Geld so hoch geachtet wird und warum solches auch für gegenwärtige und zukünfftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausschweifung machen), nach denen Regeln der Wirtschafft gesparet werden muß. Denn es ist ein Mittel, alles andere, oder doch das meiste von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weise dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher diese Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und also ohne dieses in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieser Sache zur geselligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine solche Sache, daß sie Geld seyn solte, erfordert und die Menschen zu erwählen bewogen, welche mit besondern Eigenschafften zu dieser Bequemlichkeit versehen ist. Nemlich es solte diese Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne grossen Schaden oder Verderbniß zu bringen seyn. Das erste erforderte, daß sie rar und sonst zwar nützlich, doch aber nicht zu so viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß sie endlich mit einer gewissen Festigkeit versehen wäre. Das andere aber erforderte, daß sie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewisses Maaß und Gewichte habe, und verschiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verschiedenen Werthes anderer Güter damit angeben könte. Ja sie muste endlich auch leicht verwahret werden können. Alle diese Eigenschafften fand man nun in kei-

an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, ie geschwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langsam fliessenden Wassern auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in einem Flusse sehr ungleich und veränderlich und bald starck bald schwach zu seyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heist die Höhe des Wasser-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je stärcker das Gefälle bey einer Mühle ist, desto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man an bergigten Gegenden hat, erfordern oberschlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterschlächtige Mühlen bekannter sind, da das Gefälle gering ist, und das Wasser nur von unten an die Mühl-Räder schlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun dasselbe von Hunden, Wölfen, Luchsen, wilden Katzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wissen, von wem, erschossen, erstochen oder erschlagen, oder sonsten an einem Zufall gestorben seyn oder auch den Hals gestürtzet, oder sich selbst gespiesset haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeistern, Forstmeistern &c. als ein Accidens gelassen: wiewohl das angeschossene Wild, wenn es noch zu verspeisen dienlich, oder die Haut gut ist, an denen mehresten Orten hiervon ausgenommen ist, und in die herrschafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heisset bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgesetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirschen, welche derselbe, wenn er gedachtes sein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimsuchung wieder abzuschlagen anfänget; worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, ist der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterschieden in zahmes oder heimisches und in wildes. Das zahme oder heimische Geflügel betrifft alle das Feder-Vieh, so in und um die Häuser gehalten und aufgezogen [illegible] als Pfauen, Truthüner, gemeine [illegible] von allerley Arten, Gänse, Enten, [illegible] Tauben. Das wilde Geflügel aber [illegible] wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, [illegible]-Hüner, Hasel-Hüner, Wald-Schnepffen, [illegible] Arten von wilden Tauben, Mistler [illegible] Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vogel, Zipp- und Wein-Drosseln, Amseln, [illegible]-Vogel oder Pyrolt, Häher, Krumm-schnabel oder Grünitz &c. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Fasanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Wasser-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänse, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Wasser-Hüner, allerley Arten Wasser-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Wasser-Amseln &c. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elstern, Rücken, Dohlen &c. und dergleichen. Davon ein iedes unter seiner Benennung beschrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was sie zu denen Kälber-Brüsten, zu einigem Geflügel und dergleichen Speisen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Massam unter einander zu mengen, und erwehnte Essen damit zu füllen gewohnt sind; wie solches an seinem Orte beschrieben worden.

Gefüllt Kraut, siehe Garten-Huhn.

Gefüsse, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, siehe Spalier.

Gegler, Gögler, suche Buch-Fincke.

Gehäck, siehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, ist ein Forst-Terminus, und heisset eine Gegend, wo man das Wildpret schonet und häget, dasselbe nicht jaget oder schiesset, noch ihme sonsten Leid zufügen lässet, damit es sich geruhig vermehren möge. Zu desto mehrerer Verwahrung solches Gehäges, werden um dasselbe Häge-Säulen gesetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebst Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht seyn muß, daß des Wildes Behältnisse, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelassen, dasselbe währender Satz-Zeit nicht gestöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obst, Eicheln und Buch-Mast vergönnet, die Wild-Aecker wohl bestellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbst zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers siehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fischerey, siehe Häge-Wasser.

Gehänge, heissen nach Weydmännischer Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, so man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieser und jener Geschäffte vonnöthen hat. Es wird also dieser, theils nach der Grösse der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, so darinnen

gedacht, sich auch um Uiberfluß an Gelde, dadurch aber auch andern zeitlichen Gütern, das ist um Reichthum nach Gelegenheit seines Standes und seiner Umstände in einer gewissen Maasse zu bemühen. Doch dieses proportionirliche Maaß des Reichthums lässet sich ungemein schwer insbesondere bestimmen, und gewisse Maaß-Regeln geben, wie viel dieser und jener Wirt Reichthum zu erlangen suchen, und was er sich vor Grentzen setzen solle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Bequemlichkeit brauchet, ist Reichthum. Es sind Leute, bey denen ist schon ein kleiner Uiberfluß nach ihrem Stande Reichthum, und sie sind reich, da doch bey einem andern eben so viel nach seinem Stande nichts weniger als Reichthum ist. Bey einigen kan man fast gar keine Bestimmung machen, z. E. ein grosser Herr, ein König, wenn hat derselbe bey denen so grossen und zukünftigen Veränderungen seines Staates eine genugsame Grösse des Uiberflusses an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen setzen, als diejenigen, die ihm die Sache selbst, und zwar von selbst setzet? Und so lange es also die Sache leidet, so lange kan er einen Uiberfluß an Gelde, entweder in Bereitschafft und in Händen, oder doch in seinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtschafft suchen. Doch läst sich die Menge des Geldes in seinen Cassen und Schatz noch eher bestimmen: denn diese muß ein Maaß um so viel mehr haben, ie mehr sonst dadurch endlich das meiste von dem grossen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entrissen werden, und daselbst eine lange Zeit zum Schaden seines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitschafft zu haben suchen soll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten ist auch der Uiberfluß am Gelde und Geldeswerth, den sie haben, darum kein Reichthum, weil sie es nur in Bereitschafft und Vorrath vor andere haben. Daher ist nicht alles, was ein Kaufmann im Uiberfluß hat, Reichthum. Geld ist bey ihm eine Waare oder ein besonderes Mittel viel, ja einen sehr grossen Uiberfluß an Waare zu haben. Das wenigste ist an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kauffmanns. Daher läst sich auch hier schwerlich die Grösse des Reichthums an Gelde bestimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens sind noch folgende allgemeine Wirtschaffts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in seinem Verkehr gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde sich nicht vermengen, den Werth der verschiedenen Müntze im Verkehr so wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verstehen, und sonderlich wissen, wie hoch er Zinsen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man siehet also leicht, daß ein Wirt einige Wissenschafften in diesen allen haben, und sonderlich die Geld-

feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke, auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übelriechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedslang von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipfel des Stengels erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein iedes mit dreyen Zäpflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blatt, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher suche Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat holtzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, Pestilentz-Kraut, Ziegen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Foeno Graeco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarbnen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie iedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtrefliches Praeservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

at eine Schrau-
und wird an ei-
am bequemsten
diesen Reiffen
. Ehe man aber
die Spitze des
mwollen, und
eine Serviette,
: Gelée darauf,
dem Sack aber
n, welches, da-
fan, mit Pa-
m Papier muß
die Spitze des
Gelée nach und
lches geschehen
ie Gelée nicht
öffters durch-
ß man mit der-
be seyn, oder
den Sack her-
n die Gelée zu
wie es seyn
ret man eben-
Theilen der
endem Wasser
ssen, daß das
und diese schö-
werden roth
rother Rüben-
nen, gelb mit
n Korn, Pe-
t und andern
n zu beobach-
zu warm ma-
weil sonst die
nd gar bleich
eléen werden
nder gegessen,
orcellan-Ge-
llen, auf sol-
t eine Farbe,
Kohl-Feuer
werden, und
esser-Rücken
estehen, dar-
müsset. Ist
er eine ande-
hes so lange,
Porcellanene
uren giessen,
uß man von
efäß, es sey
und also ge-
mit einem
usschneiden,
rben hinein
zu solchen
e abgemacht
us dem Gla-
e, darein sie
eraus haben
heisset, so
selbiges in
s beym Feuer
Gläser oder

Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; suche **Lock-Vogel**.

Geloos, siehe **Lösung**.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglicht und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zwenen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine Fleisch-Gelte, **Melck-Gelte**, Schöpff-Gelte etc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe **Galte-Vieh**.

Geludert, wird von einigem Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geatzet wird. Daher heißt es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangelung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden. Heist auch **Halb-Traid**.

Gemässe, siehe **Maaß**.

Gemein-Anger, suche **Anger**.

Gemeine Breter, siehe **Breter**.

Gemein-Espan, suche **Anger**.

Gemein-Güter, Allmanden, Allmands-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genutzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, siehe **Kuppel-Jagd**.

Gemein-Ochse, oder **Gemein-Rind**, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder

Geld, ist diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menschen, oder durch gesetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verschiedener Zahl und Grösse gilt und verwechselt, folglich alles dagegen eingetauschet werden kan, und womit man also den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denselben durch menschliche Veranstaltung in sich hat. Man siehet leicht, daß die Erfindung dieser Sache darum dem göttlichen Willen gemäß ist, weil die Menschen sonst nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die gesellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leisten könten. Dazu aber sind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieses Zwecks befugt. Es sind also Thoren, und die nicht wissen, was Geld eigentlich sey, welche solches aus der Welt verbannet wissen wollen. Es kan solches nun eine iede Materie zwar seyn; daher man Leder, Pappier, Zinn, Eisen, Steine, Wurtzeln rc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anstalt der Menschen an. Ja eben davon hänget ab die verschiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verschiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wisse, die da gewidmet ist, gegen alle alles zu gelten, oder dieses pretium eminens zu haben. Man kan also hieraus überhaupt erkennen, warum Geld so hoch geachtet wird und warum solches auch für gegenwärtige und zukünfftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausschweifung machen), nach denen Regeln der Wirtschafft gesparet werden muß. Denn es ist ein Mittel, alles andere, oder doch das meiste von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weise dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher diese Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und also ohne dieses in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieser Sache zur geselligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine solche Sache, daß sie Geld seyn solte, erfordert und die Menschen zu erwählen bewogen, welche mit besondern Eigenschafften zu dieser Bequemlichkeit versehen ist. Nemlich es solte diese Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne grossen Schaden oder Verderbniß zu bringen seyn. Das erste erforderte, daß sie rar und sonst zwar nützlich, doch aber nicht zu so viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß sie endlich mit einer gewissen Festigkeit versehen wäre. Das andere aber erforderte, daß sie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewisses Maaß und Gewichte habe, und verschiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verschiedenen Werthes anderer Güter damit angeben könte. Ja sie muste endlich auch leicht verwahret werden können. Alle diese Eigenschafften fand man nun in keiner

dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so soll der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Kammer geschehen: das Wildpret und Rehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genickfangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es sich mit dem Genickfangen nicht wohl schicken, denn ie stärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Wendemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirschfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Genissen, siehe **Genüß**.

Genister, Genster, suche **Ginst**.

Gentiana, siehe **Entzian**.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfneisch, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd-Hunden zu fressen giebet, solches heisset **Genüß geben** oder **Pfneischen**, das Fressen selbst aber **Genüß** oder **Gepfneisch**. Mit dem **Geniessen** oder **Genüß geben** eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit-Hund judiciren, ob er emsig und hitzig oder faul und kaltsinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuhelffen wissen muß: Denn dem hitzig- und begierig-suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lang schiessen lässet, demselben nicht mit starcker Stimme, noch zu offt zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihn was lebendiges sehen lasset, und dergleichen. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirsch-Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte es es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als erstlich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gelegt, hernach dessen kurtz Wildpret gespaltet, oder etwas längliches Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweisse bestrichen und zwischen die Vorder-Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

gedacht, sich auch um Uiberfluß an Gelde, dadurch aber auch andern zeitlichen Gütern, das ist um Reichthum nach Gelegenheit seines Standes und seiner Umstände in einer gewissen Maasse zu bemühen. Doch dieses proportionirliche Maaß des Reichthums lässet sich ungemein schwer insbesondere bestimmen, und gewisse Maaß-Regeln geben, wie viel dieser und jener Wirt Reichthum zu erlangen suchen, und was er sich vor Grentzen setzen solle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit brauchet, ist Reichthum. Es sind Leute, bey denen ist schon ein kleiner Uiberfluß nach ihrem Stande Reichthum, und sie sind reich, da doch bey einem andern eben so viel nach seinem Stande nichts weniger als Reichthum ist. Bey einigen kan man fast gar keine Bestimmung machen, z. E. ein grosser Herr, ein König, wenn hat derselbe bey denen so grossen und zukünfftigen Veränderungen seines Staates eine genugsame Grösse des Uiberflusses an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen setzen, als diejenigen, die ihm die Sache selbst, und zwar von selbst setzet? Und so lange es also die Sache leidet, so lange kan er einen Uiberfluß an Gelde, entweder in Bereitschafft und in Händen, oder doch in seinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtschafft suchen. Doch läst sich die Menge des Geldes in seinen Cassen und Schatz noch eher bestimmen: denn diese muß ein Maaß um so viel mehr haben, ie mehr sonst dadurch endlich das meiste von dem grossen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entrissen werden, und daselbst eine lange Zeit zum Schaden seines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitschafft zu haben suchen soll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten ist auch der Uiberfluß am Gelde und Geldeswerth, den sie haben, darum kein Reichthum, weil sie es nur in Bereitschafft und Vorrath vor andere haben. Daher ist nicht alles, was ein Kaufmann im Uiberfluß hat, Reichthum. Geld ist bey ihm eine Waare oder ein besonderes Mittel viel, ja einen sehr grossen Uiberfluß an Waare zu haben. Das wenigste ist an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kauffmanns. Daher läst sich auch hier schwerlich die Grösse des Reichthums an Gelde bestimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens sind noch folgende allgemeine Wirtschaffts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in seinem Verkehr gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde sich nicht vermengen, den Werth der verschiedenen Müntze im Verkehr so wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verstehen, und sonderlich wissen, wie hoch er Zinsen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man siehet als so leicht, daß ein Wirt einige Wissenschafft in diesen allen haben, und sonderlich die Geld-

ein kleiner Vogel, wel-
iner Lerche, an der Be-
es und in andern Stü-
ise sehr gleich kommt:
ürfflicht oder sprenck-
m Kopff und Rücken
is mit grauen Federn
hingegen ist einfärbig,
nen Lerchen. Der
vie ein Bachstelzen-
hwartz, sondern an der
hnabel. Die Leibes-
vie der andern Bach-
zel, (welcher, wie vor-
achstelze, mit dem
eine Gereut-Bach-
che genennet wer-
men Gereut haben
leit, da sie die Brut
Sommer über an
meistens wo Holtz
halten pflegen. Ih-
ter alte Stöcke und
holder-Büschlein,
s, und brüten solche
angesehen sie ihre
gen. Wenn man
he zu ihrem Nest
selbst mit vielem
ar die Würme, so
lleu, im Schnabel
t gleich mit Jacobi
lomäi, sie werden
Schaaren gesehen,
denen Orten, wo
t, so stille davon
eiß, wo sie hinge-
dieses Vogels ist
der Mitten dieses
mit ihnen anstel-
eser Vogel sich ge-
er seinen Gesang
r im vollen Sin-
och nicht in einem
, sondern gerade
f die Gipffel der
ßet: Wenn man
eine andere Ge-
nnlein mit abge-
ne, gleichwie bey
rlich krumm ge-
nit ein wenig gu-
Spreißlein auf
ffen lässet, wird
hren Stand er-
n auf sie herun-
denen mit Vo-
ein sich eben auf
ken. Sie kön-
auf einem Herd
solches Fanges
die des Jahrs
t, damit sie erst
haltene Vögel,
ihrer Freyheit
ürme, in ihrer
erstlich mit fri-

schen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süssen Qvarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Kefícht vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezählet, ist grösser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwarze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch behertzt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiset.

Geridon, siehe *Gheridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächse wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der gröste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4. c. 5 hievon geschrieben: "Dieses Uibel, spricht er, ist, wo es" einmahl überhand genomen, schwerlich auszu-" rotten; denn schneidet man es mit einer Sichel" oder Sense ab, so wächset es nur desto besser;" wolte man es mit einer Fackel auszubrennen"
"suchen,

Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürtzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Stein, ist eine Art der **Mahl-Steine**, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; suche **Lock-Vogel**.

Geloos, siehe **Lösung**.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglicht und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine **Fleisch-Gelte**, **Melck-Gelte**, **Schöpff-Gelte** rc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe **Galte-Vieh**.

Geludert, wird von einigem Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heisst es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangelung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden. Heist auch **Halb-Traid**.

Gemässe, siehe **Maaß**.
Gemein-Anger, suche **Anger**.
Gemeine Breter, siehe **Breter**.
Gemein-Espan, suche **Anger**.
Gemein-Güter, Allmanden, Allmands-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genutzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holtzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.
Gemein-Jagd, siehe **Kuppel-Jagd**.
Gemein-Ochse, oder **Gemein-Rind**, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder Ochse

Fäserlein. Den Aeh-
unterschiedlich, denn
vier, etliche sechs Zeilen
arunter die erste am be-
ern aber sehr wohl zum
und Graupen angewen-
er Haupt-Unterschied
nter- und Sommer-

arsamer als die Som-
l sie zum Wasser-Fär-
ht so tauglich als diese
o erfüllte, sondern nur
r ist die Winter-Gerste
weil sie schmackhaffter
Sie schockt und schef-
Sommer-Gerste, und
wenn man sie zum
als diese. Wer also
der muß sie in einem
feld gedüngten, wohl
t ein kalter Winter
haden thun, oder die-
an einer warmen La-
dicke säen, und zwar,
Saat gepflüget wor-
und neu ist. Der
Jahr gewachsen seyn,
h vor dem Weitzen,
bst-Monats-Woche,
Michaelis. So bald
wo es vonnöthen,
chen nicht vergessen,
ten-Wasser im Acker
Saat ersauffen, son-
uffen möge. Man
cht, wie etwan den
itzen oder Winter-
der Winter pfleget
nehmen; hingegen
über das Schräpffen
eiff-Zeit muß man
Sperlinge und Tau-
dte betreffend, (wel-
und noch wohl vor
et) ist am rathsam-
mit der Sichel ab-
r Sense abgehauen

ere Körner, als die
rt einen guten Bo-
der Winter-Rieb-
Winter-Gerste, auch
n, (wiewohl dieser
raucht wird), man
-Aecker dazu, oder
über Winter nicht
rd auch ein Stücke
edünget, der Mist
lten Monden aus-
auch noch im alten
ernächst der Acker
zäh und rauh wä-
sonderlich nöthig
eeget, und so lan-
Qvere überfahren,
hollen zerbrochen,

und man siehet, daß es genug ist; worauf im April zur Saat geackert wird. Am besten und an der Frucht gar mercklich zu spüren ist es, wenn drey mahl zur Gerste geackert, nemlich erstlich gestoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demselbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerste auch wohl zu wachsen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreissen; es wird auch solcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein gesäet. Kleinkörnigte Gerste, die nicht recht spitzig ist, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am besten. Die Saam-Zeit der Gerste, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unsauberer Witterung gar leicht erfrieret und umschlägt, gehet sonst insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig ist: wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde ist, daß es hinter der Egen fein stäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

> Den Haber soll man einkleiben,
> Die Gerste aber einstäuben.

Etliche richten sich mit ihrer Gersten-Saat nach den Fröschen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht schreyen, oder diese zu blühen anfangen. Sonsten pflegen sich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Lässet sich der früh gesäete Haber wohl an, so säen sie Früh-Gerste; will aber der Früh-Haber nicht fort, so eilen sie mit dem Gersten-Säen auch nicht sehr: sie sagen auch, wenn die Gerste gesäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, so gerathe sie am besten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerste säen, weil sie in den Schoß-Bälgen stecken bleiben solle. Wenn grosse Dürre in der S[illegible]-Zeit einfället, so muß die Saam-Gerste zuvor eingeqvellet werden, denn also gehet sie lieber auf; dahingegen, wenn sie nicht eingeqvellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, so höher und im Trockenen bleiben, mit dem Wachsen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerste sehr zweywüchsig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerste acht gegeben, gefunden, daß sie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick gesäet werden müsse. Endlich muß der besäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerste in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit sie hernach desto besser und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen seyn, auch die Feuchtung in einfallender grosser Dürre behalten möge, welches der Gersten ein grosser Nutzen ist. Man pflegt auch die in geilem Erdreich stehende Gerste, wie den Weitzen zu schräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entstehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu nasse und nicht zu trockne,

Digitized by Google

dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so soll der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Kammer geschehen: das Wildpret und Rehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genickfangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es sich mit dem Genickfangen nicht wohl schicken, denn ie stärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Wendemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirschfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Genissen, siehe **Genüß**.

Genister, Genster, suche **Ginst**.

Gentiana, siehe **Entzian**.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfneisch, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd-Hunden zu fressen giebet, solches heisset **Genüß** geben oder Pfneischen, das Fressen selbst aber Genüß oder **Gepfneisch**. Mit dem **Geniessen** oder **Genüß** geben eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit-Hund judiciren, ob er emsig und hitzig oder faul und kaltsinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuhelffen wissen muß: Denn dem hitzig- und begierig-suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lang schiessen lässet, demselben nicht mit starcker Stimme, noch zu offt zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihn was lebendiges sehen lasset, und dergleichen. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirsch-Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte es es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als erstlich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gelegt, hernach dessen kurtz Wildpret gespaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweisse bestrichen und zwischen die Vorder-Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

ungen Kälbern (denn
lte Vieh muß sich mit
) gegeben, auch die
ttert. An manchen
Gersten-Stroh nicht
utter-Mangel denen
r zum Unterstreuen,
ben. Es muß aber,
n die Höhe und tro-
auf der Erde in den
ckend werden und
Es kan auch zu
werden. Sonder-
-Stäten in die Bet-

alle zum theil un-
sonst nur zur Seite
sgeräthschafft, so
der zufälligen Ge-
en Raume aufzube-

gemeiniglich der
rley Kräuter, Blu-
verstanden. Die-
stillen Wetter im
mmlet werden, wenn
und dürre worden.
n jeden Saamen-
cher, wenn er con-
Lebens abgiebet.
Gegentheil nach
ität und Qualität
ächses bey einem
mer vertrocknen,
em Aufbehalt des
Acht darauf zu ge-
in allzu feuchter
r Wärme liegen
auch daraus ab-
en, welche ohne
it der Saamen-
gar auf 10 Jah-
n, als Zwiebeln,
rc. halten sich in
Knöpfflein: den
und dergleichen
die Mäuse gerne
orglichen Haus-
Jahre ein iedes
ig bleibe, davon
les runde und
ahr länger gut
kleinkörnige,
ret; auch ist
ersten Jahre
Krafft. Dan-
habetische Spe-
en Gesäme ih-
lich die Jahre
ne aufs höchste
ahrung bestäti-
, darinnen der
schickt: Als

4	Jahr	2
3	=	1
2	=	1
3	=	2

Artischocken	4	Jahr	2
Baldrian	2	=	1
Balsam	3	=	1
Basilicken	3	=	1
Basternack	2	=	1
Bete	4	=	1
Blattaria	1	=	=
Blumen-Kohl	3	=	3
Bohnen	5	=	1
Cardobenedicten	1	=	=
Carotten	2	=	1
Cichorien	2	=	1
Convolvulus	2	=	1
Endivien	2	=	1
Erbsen	3	=	1
Fenchel	2	=	1
Finger-Hüte	2	=	1
Flos Africanus	2	=	1
Gelbwurtzel	1	=	=
Gold-Blumen	2	=	1
Gurcken	6	=	2
Katzen-Kraut	3	=	1
Kerbel	2	=	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	=	2
Korn-Blumen	3	=	1
Kresse	4	=	2
Kürbiß	4	=	2
Lattig	3	=	1
Lauch	1	=	=
Lupinien	2	=	1
Majoran edle	1	=	=
grobe	2	=	1
Malva	2	=	1
Mangolt	4	=	1
Mariendistel	4	=	2
Maßblumen	2	=	1
Meerglöcklein	18	=	1
Melden	2	=	1
Melissen	2	=	1
Melonen	6	=	2
Mahn	1	=	=
Möhren	2	=	=
Mutter-Kraut	1	=	=
Nelcken	5	=	3
Nießwurtz	2	=	=
Ochsenzung	2	=	=
Orobus verus	2	=	=
Pastinack	2	=	1
Peonien-Rosen	3	=	2
Petersilie	5	=	2
Pimpinellen	2	=	1
Portulac	3	=	2
Radies	4	=	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinsten gehalten wird	3	=	2
Rettig	4	=	2
Rheinfahren	3	=	2
Rittersporn	2	=	1
Rüben	2	=	1
Rosen	2	=	2
Peonien	3	=	2
Salat	4	=	1
Sauerampf	2	=	=
Sellerie	2	=	=
Senff	6	=	=

Sonnen-

ein kleiner Vogel, wel-
iner Lerche, an der Be-
es, und in andern Stü-
ke sehr gleich kommt:
dürfflicht oder sprenck-
m Kopff und Rücken
as mit grauen Federn
hingegen ist einfärbig,
nen Lerchen. Der
vie ein Bachsteltzen-
hwartz, sondern an der
hnabel. Die Leibes-
ie der andern Bach-
zel, (welcher, wie vor-
achsteltze, mit dem
eine Gereut-Bach-
che genennet wer-
men Gereut haben
leit, da sie die Brut
Sommer über an
meistens wo Holtz
halten pflegen. Ih-
ter alte Stöcke und
holder-Büschlein,
, und brüten solche
angesehen sie ihre
gen. Wenn man
he zu ihrem Nest
selbst mit vielem
ar die Würme, so
llen, im Schnabel
t gleich mit Jacobi
lomäi, sie werden
Schaaren gesehen,
denen Orten, wo
, so stille davon
eiß, wo sie hinge-
dieses Vogels ist
der Mitten dieses
mit ihnen anstel-
eser Vogel sich ge-
er seinen Gesang
r im vollen Sin-
och nicht in einem
, sondern gerade
f die Gipffel der
sset: Wenn man
eine andere Ge-
nnlein mit abge-
ne, gleichwie bey
rlich krumm ge-
mit ein wenig gu-
Spreißlein auf
ffen lässet, wird
hren Stand er-
n auf sie herun-
denen mit Vo-
ein sich eben auf
ken. Sie kön-
auf einem Herd
solches Fanges
die des Jahrs
t, damit sie erst
haltene Vögel,
ihrer Freyheit
ürme, in ihrer
erstlich mit fri-

schen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süssen Quarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Keficht vorlieb, und dautet sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezählet, ist grösser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwarze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch behertzt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiffet.

Geridon, siehe *Gheridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächse wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der gröste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4. c. 5 hievon geschrieben: "Dieses Ubel, spricht er, ist, wo es" einmahl überhand genomen, schwerlich auszu-" rotten; denn schneidet man es mit einer Sichel" oder Sense ab, so wächset es nur desto besser;" wolte man es mit einer Fackel auszubrennen"
"suchen,

...ff man acht Tage conti-
...sches Garn von ermeld-
...u nehmen, so wird es hei-
...Geschwulst zu hart und zu
...se Butter im May, die
...schmieret den Gaul da-
...ibt die Geschwulst aus.
...ein Schlag oder Schuß
...t ist, so siedet Brunnen-
...is warm es solches er-
...nehmet einen neuen
...Eisen-Kraut darein,
...aran, decket es wohl
...en, hernach waschet
...en oder dreymahl, so
...en kan, den Schl... uch
...it; oder siedet Ho-
...en wohl im Wein-
...n die Geschwulst ge-
...mit, so wird sie sich
...Pferd wieder gesund

...ungefehr eines Fin-
...beitete, gelinde und
...men, welche sauber
...um beyde Füsse ge-
...en daran gemachet

...äger die Gefässe der

...wird derjenige ge-
...befel zum Einschla-

...ruckt.

...uffen und eine Er-
...ces, welche durch
...igkeiten plötzlich
...ohne Entzündung
...Safft stocket und
...ebenfalls aufhält.
...ungen anfänglich
...l am besten hei-

...Fette Henne.

...Dobenedicten, da-

...au, nennen die
...dasjenige Stück
...worin sie einen
...gehends in die
...fasse, und folg-
...Siehe Sencke.

...heissen die run-
...Bley gemach-
...tersten Saum
...ch-Netzes an-
...em Grund ei-
...chen und also
...che unter dem

...ff einer Büch-
...r Meßing ge-
...in eingefeiltes
...man im Zielen

die Fliege oder das Korn, so gantz vornen auf dem Lauff der Büchse oder Flinte sitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe schiessen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Gesichte mehr, oder es ist dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Gesinde, Brödlinge, Dienst-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts, so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleisse und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Insgemein hat man bey Mieth oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Hauptregeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekannten Gesinde hüten, hingegen, wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) soll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn ausser daß sie unvermögend und kraftlos, so sind sie auch gemeiniglich beißig, zänckisch, unverträglich, stutzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen offt alles besser, als die Herrschafft selbst, wissen und verstehen; hiernechst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen anständigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Christlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und keine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uiber dieses soll ein verständiger Hauswirt nicht mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheischet: Denn wo überflüßiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verlässet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hauffen entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes bestehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren Gottes-Furcht sich befleißigen; ihre Herrschafften nicht allein als andere ihre Nächsten insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit geziemendem Respect lieben

 und

Fäserlein. Den Aeh-
unterschiedlich, denn
vier, etliche sechs Zeilen
arunter die erste am be-
ern aber sehr wohl zum
and Graupen angewen-
er Haupt-Unterschied
nter- und Sommer-

arsamer als die Som-
l sie zum Wasser-Fär-
ht so tauglich als diese
o erfüllte, sondern nur
ist die Winter-Gerste
weil sie schmackhaffter
Sie schockt und schef-
Sommer-Gerste, und
wenn man sie zum
als diese. Wer also
, der muß sie in einem
Feld gedüngten, wohl
t ein kalter Winter
haden thun, oder die-
an einer warmen La-
dicke säen, und zwar,
Saat gepflüget wor-
und neu ist. Der
Jahr gewachsen seyn,
h vor dem Weitzen,
bst-Monats-Woche,
Richaelis. So bald
, wo es vonnöthen,
chen nicht vergessen,
gen-Wasser im Acker
Saat ersauffen, son-
uffen möge. Man
icht, wie etwan den
isten oder Winter-
der Winter pfleget
nehmen; hingegen
aber das Schräpffen
eiff-Zeit muß man
Sperlinge und Tau-
nde betreffend, (wel-
, und noch wohl vor
et) ist am rathsam-
mit der Sichel ab-
r Sense abgehauen

ere Körner, als die
rt einen guten Bo-
der Winter-Rieb-
Winter-Gerste, auch
n, (wiewohl dieser
raucht wird), man
Aecker dazu, oder
über Winter nicht
rd auch ein Stücke
edünget, der Mist
lten Monden aus-
auch noch im alten
ernächst der Acker
gäh und rauh wä-
sonderlich nöthig
eeget, und so lan-
Qvere überfahren,
hollen zerbrochen,

und man siehet, daß es genug ist; worauf im April zur Saat geackert wird. Am besten und an der Frucht gar mercklich zu spüren ist es, wenn drey mahl zur Gerste geackert, nemlich erstlich gestoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demselbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerste auch wohl zu wachsen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreissen; es wird auch solcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein gesäet. Kleinkörnigte Gerste, die nicht recht spitzig ist, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am besten. Die Saam-Zeit der Gerste, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unsauberer Witterung gar leicht erfrieret und umschlägt, gehet sonst insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig ist: wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde ist, daß es hinter der Egen fein stäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber soll man einkleiben,
Die Gerste aber einstäuben.

Etliche richten sich mit ihrer Gersten-Saat nach den Fröschen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht schreyen, oder diese zu blühen anfangen. Sonsten pflegen sich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Lässet sich der früh gesäete Haber wohl an, so säen sie Früh-Gerste; will aber der Früh-Haber nicht fort, so eilen sie mit dem Gersten-Säen auch nicht sehr; sie sagen auch, wenn die Gerste gesäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, so gerathe sie am besten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerste säen, weil sie in den Schoß-Bälgen stecken bleiben solle. Wenn grosse Dürre in der Saat-Zeit einfället, so muß die Saam-Gerste zuvor eingeqvellet werden, denn also gehet sie lieber auf; dahingegen, wenn sie nicht eingeqvellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, so höher und im Trockenen bleiben, mit dem Wachsen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerste sehr zweywüchsig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerste acht gegeben, gefunden, daß sie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick gesäet werden müsse. Endlich muß der besäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerste in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit sie hernach desto besser und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen seyn, auch die Feuchtung in einfallender grosser Dürre behalten möge, welches der Gersten ein grosser Nutzen ist. Man pflegt auch die in geilem Erdreich stehende Gerste, wie den Weitzen zu schräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entstehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu nasse und nicht zu

trockne,

ret, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gewiesen wird.

Gesott, Gesöde, siehe Siede.

Gesott Bottich suche Siede-Faß.

Gespe, Geuspe, Gauffe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Geuspe Haber; eine Geuspe Mehl; eine Geuspe Sand rc.

Gestandene Schüssel, sieh Gallerte, ingleichen *Gelee*.

Gestäude, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Kôthe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimmten Bottich genau eingeschnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Pfosten und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften, an Enden aber starck gelassenen Stücken Höltzern, so man auch die Stell-Höltzer zu nennen pfleget, bestehet: Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß, wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würtze von dem Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Mösch geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten muß, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung und dergleichen. Siehe Brauen.

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irrsternen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Grösse dergestalt am Himel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild, z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines grossen Herrns darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern-Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenannte Thier-Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und den daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung

ungen Kälbern (denn
lte-Vieh muß sich mit
) gegeben, auch die
ttert. An manchen
Gersten-Stroh nicht
utter-Mangel denen
r zum Unterstreuen,
ben. Es muß aber,
n die Höhe und tro-
auf der Erde in den
ncken werden und
Es kan auch zu
werden. Sonder-
-Stäten in die Bet-

alle zum theil un-
onst nur zur Seite
sgeräthschafft, so
der zufälligen Ge-
en Nahme aufzube-

gemeiniglich der
rien Kräuter, Blu-
verstanden. Die-
stillen Wetter im
umlet werden, wen
und dürre worden.
n ieden Saamen-
cher, wenn er con-
Lebens abgiebet.
Gegentheil nach
ität und Qualität
ächses bey einem
mer vertrocknen,
em Aufbehalt des
Acht darauf zu ge-
in allzu feuchter
r Wärme liegen
auch daraus ab-
en, welche ohne
it der Saamen-
gar auf 10 Jah-
n, als Zwiebeln,
rc. halten sich in
Knöpfflein: den
und dergleichen
die Mäuse gerne
orglichen Haus-
Jahre ein iedes
ig bleibe, davon
les runde und
ahr länger gut
kleinkörnige,
net; auch ist
ersten Jahre
Krafft. Dan-
habetische Spe-
en Gesäme ih-
lich die Jahre
ne aufs höchste
ahrung bestäti-
, darinnen der
schickt: Als

	4	Jahr	2
	3	=	1
	2	=	1
	3	=	2

Artischocken	4	Jahr	2
Baldrian	2	=	1
Balsam	3	=	1
Basilicken	3	=	1
Basternack	2	=	1
Bete	4	=	1
Blattaria	1	=	=
Blumen-Kohl	3	=	3
Bohnen	5	=	1
Cardobenedicten	1	=	=
Carotten	2	=	1
Cichorien	2	=	1
Convolvulus	2	=	1
Endivien	2	=	1
Erbsen	3	=	1
Fenchel	2	=	1
Finger-Hüte	2	=	1
Flos Africanus	2	=	1
Gelbwurtzel	1	=	=
Gold-Blumen	2	=	1
Gurcken	6	=	2
Katzen-Kraut	3	=	1
Kerbel	2	=	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	=	2
Korn-Blumen	3	=	1
Kresse	4	=	2
Kürbiß	4	=	2
Lattig	3	=	1
Lauch	1	=	=
Lupinien	2	=	1
Majoran edle	1	=	=
grobe	2	=	1
Malva	2	=	1
Mangolt	4	=	1
Mariendistel	4	=	2
Mastblumen	2	=	1
Meerglöcklein	18	=	1
Melden	2	=	1
Melissen	2	=	1
Melonen	6	=	2
Mahn	1	=	=
Möhren	2	=	=
Mutter-Kraut	1	=	=
Nelcken	5	=	3
Nießwurtz	2	=	=
Ochsenzung	2	=	=
Orobus verus	2	=	=
Pastinack	2	=	1
Peonien-Rosen	3	=	2
Petersilie	5	=	2
Pimpinellen	2	=	1
Portulac	3	=	2
Radies	4	=	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinsten gehalten wird	3	=	2
Rettig	4	=	2
Rheinfahren	3	=	2
Rittersporn	2	=	1
Rüben	2	=	1
Rosen	2	=	=
Peonien	3	=	2
Salat	4	=	1
Sauerampf	2	=	=
Sellerie	2	=	=
Senff	6	=	=

Sonnen-

die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernächst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von altem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn je reiner die Frucht ist, je weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öfftern, besonders aber in der Korn-Blüthe, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darf man nur ein Körnlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürre genug; wird es aber mörsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also, daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ist es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, **Schütt-Boden**, ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß-Küh-Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gespündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen gestrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvörderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferner mit einer schweren Walze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man letztermeldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit selchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anma-

ff man acht Tage conti-
sches Batn von ermeld-
n nehmen, so wird es hei-
Geschröt zu hart und zu
e Butter im May, die
schmieret den Gaul da-
ist die Geschwulst aus.
em Schlag oder Schuß
t ist, so siedet Brunnen-
is warm es solches er-
nehmet einen neuen
Eisen-Kraut darein,
aran, decket es wohl
en, hernach waschet
en oder dreymahl, so
en kan, den Schl..uch
..it oder siedet Ho-
len wohl in Wein-
n die Geschwulst ge-
mit, so wird sie sich
Pferd wieder gesund

ungefehr eines Fin-
beitete, gelinde und
men, welche sauber
um beyde Füsse ge-
en daran gemachet

äger die Gefässe der

wird derjenige ge-
defel zum Einschla-

ruckt.

uffen und eine Er-
es, welche durch
tigkeiten plötzlich
ohne Entzündung
Safft stocket und
ebenfalls aufhält.
ingen anfänglich
l am besten hei-

Fette Henne.

dobenedicten, da-

au, nennen die
dasjenige Stück
worin sie einen
gehends in die
fasse, und folg-
Siehe Sencke.

heissen die run-
Bley gemach-
terssten Saum
ch-Netzes an-
dem Grund ei-
chen und also
che unter dem

ff einer Büch-
r Meßing ge-
en eingefeiltes
ran im Zielen

die Fliege oder das Korn, so gantz vornen auf dem Lauff der Büchse oder Flinte sitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe schiessen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Gesichte mehr, oder es ist dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Gesinde, Bröðlinge, Dienst-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleisse und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Insgemein hat man bey Mieth- oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Hauptregeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekanntenGesinde hüten, hingegen, wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) soll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn ausser daß sie unvermögend und krafftlos, so sind sie auch gemeiniglich beißig, zänckisch, unverträglich, stutzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen offt alles besser, als die Herrschafft selbst, wissen und verstehen; hiernechst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen anständigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Christlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und keine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uiber dieses soll ein verständiger Hauswirt nicht mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheischet: Denn wo überflüßiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verlässet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hauffen entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes bestehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren Gottes-Furcht sich befleißigen; ihre Herrschafften nicht allein als andere ihre Nächsten insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit geziemendem Respect liebeit und

ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unschlitt darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen.

Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben-Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3. bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdenischer Hof-Musicus und Ingenieur, Namens Crüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigete, wie selbige an stat derer Göpel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirckung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wollte, was er billig vor seine Erfindung und wirckliche Leistung verlangte.

Gevatter, ingleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit Gott verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Taufe suchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebst der verbindlichsten Dancksagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und darbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirten, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten wird, an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öffters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Taufe ist, vermittelst solcher Schmäuse, so vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden began-

 gen

ret, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gewiesen wird.

Gesott, Gesöde, siehe Siede.

Gesott Bottich suche Siede-Faß.

Gespe, Geuspe Gauffe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Geuspe Haber; eine Geuspe Mehl; eine Geuspe Sand ꝛc.

Gestandene Schüssel, sieh. Gallerte, ingleichen *Gelée*.

Gestände, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Köthe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimmten Bottich genau eingeschnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Bossen und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften, an Enden aber starck gelassenen Stücken Höltzern, so man auch die Stell-Höltzer zu nennen pfleget, bestehet: Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß, wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würtze von dem Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Mösch geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten must, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung und dergleichen. Siehe Brauen.

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irrsternen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Grösse dergestalt am Himel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild, z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines grossen Herrns darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern-Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenannte Thier-Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und den daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung

Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuren sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie im übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Beqvemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwürffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste 2c p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächs-Häusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holtz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder zwey Oefen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukostbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350. mehr Nachricht davon.

Gewähr oder **Gewährsleistung**, heißt die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung zum Theil, schadlos zu halten.

Gewährs Administration, ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden; hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser die Summe jährlich liefern und über die Einkünffte Rechnung ablegen, wenn aber die Summa nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uiberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrentheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreber in seiner Schrifft von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingerücket.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald be-

l'Art sur la Vegetation
gänzlich davor, daß
auch noch aus so vie-
er denn einen dicken
hundert neun und
en weiß, aus einem
err Geheimbde Rath
rgegen hat die wahre
Vermehrung des Ge-
n, daß zwar aus ei-
en wachsen können,
t nur ein eintziger
übrigen Neben-Hal-
enn eines oder zwey
am nächsten seyn,
chsen, in der Erde
, so schlagen diese
kommet ein Neben-
hervor. Wie nun
em Haupt-Halme
ieses nicht anders
anfangs ein we-
bweichen, so schlep-
ey Knoten an der
ch bey iedem Ne-
ns wachsen, und
hierzu benöthigte
in der Erde vor-
mehrung. Das
Winter-Getrai-
de, unter jenem
Weitzen, Din-
Winter-Gerste;
Getraide aber be-
Sommer Korn
mer-Gerste und
die obgedachten
se rechnen. An
hied unter har-
em rauhen Ge-
n Korn-Weitzen,
Heide-Korn, zu
nd Haber gerech-
rn, oder das an-
ide, hat seinen
s Getraide in
gedroschene Ge-
, Korn, Schüt-
Getraid-Kästen;
de und unabge-
s ist auch grob
nhülsigt, frisch,
ache Unterschied
rein oder unrein,
g, wurmig, mi-
den Geschäfften
r Sorte Getrai-
erlichen Beyen-
at man bey al-
mercken, daß es
troh, naß oder
e, weil sonsten
immlicht wird,
Mehl, noch das
ewendet werden
raide im Noth-
üste, daß man

die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernächst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von altem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn ie reiner die Frucht ist, ie weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öfftern, besonders aber in der Korn-Blüthe, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darf man nur ein Körnlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürre genug; wird es aber mörsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also, daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ist es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß-Küh-Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gespündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen geästrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvorderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferner mit einer schweren Walze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man letztermeldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anma-chen

image
not
available

ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unschlitt darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen,

Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben-Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3. bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdenischer Hof-Musicus und Ingenieur, Namens Crüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigete, wie selbige an stat derer Göpel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirckung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wollte, was er billig vor seine Erfindung und wirckliche Leistung verlangte.

Gevatter, ingleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit Gott verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Taufe suchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebst der verbindlichsten Dancksagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und darbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirten, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten wird, an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öffters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Taufe ist, vermittelst solcher Schmäuse, so vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden began-

 gen

image
not
available

Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuren sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie im übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Beqvemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwürffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste rc p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächs-Häusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holtz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder zwey Oefen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukostbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350. mehr Nachricht davon.

Gewähr oder **Gewährsleistung**, heißt die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung zum Theil, schadlos zu halten.

Gewährs Administration, ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden; hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser die Summe jährlich liefern und über die Einkünffte Rechnung ablegen, wenn aber die Summa nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uiberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrentheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreber in seiner Schrifft von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingerücket.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald be-

image
not
available

image
not
available

höltzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tieff, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an den Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch **Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Rebhüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächset, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, beförderт den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungnn der Leber und des Miltzes, und sind eine trefliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glasschmeltzen die zerstossenen Steine in Fluß. Daher heist es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heist man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

 und

image
not
available

übergelegt, verstellet das Glied-Wasser und heilet auch gar bald.

Glocke, ist ein meßingenes Instrument, bestehend aus einem hohlen, an einem Ende offenen, am anderen aber spitzig zugehenden und daselbst geschlossenen Rohr, darein sich ein auf gleiche Art geschmiedet rundes Eisen schicket; an dem offenen Ende kan es vermittelst eines Vorsteckers durch einen beweglichen Theil geschlossen werden. An diesem Theil ist hinten eine gute Holtz-Schraube eingegossen, daß man diese Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einschrauben könne. Wenn nun diese Glocke dergestalt feste gemachet, wird das darein sich schickende Eisen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieses an den eingeschraubten hintern Theil durch den Vorstecker befestiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über diese Glocke gezogen und damit ausgestossen werden, so daß dieses Instrument an dergleichen Wäsche eben dasjenige verrichtet, was sonst die bekannte Platte bey anderer klaren Wäsche zuwege bringt, daß sie nemlich dadurch starr, glatt und ansehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) ist ein gläsernes, unten weit und offenes, oben aber spitzig zugehendes Gefässe in Gestalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächse wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächse genennet, welche die Gestalt der Glocken haben. Insonderheit heisset man eine gewisse Art Glocken-Blumen, weil sie vor andern wie Glocken aussehen, und sind von allerhand Farbe und Grösse: Denn es giebt licht-blaue und weisse, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckt- und gewässert-gelbe, auch weisse, welche theils einfach, theils gefüllt sind. Die einfache Glocken-Blume bestehet aus sechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, fast eines halben Fingers lang, ist gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber ist von der grossen nicht viel unterschieden, als daß sie kleiner; die gelbe gewässerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden ausser der Farbe nichts besonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen sind viererley Gattungen, nemlich drey grosse und eine kleine. Die grossen werden also unterschieden: Die erste Sorte kommt in der Blume mit der grossen gelben Narcisse ziemlich überein, wiewohl diese einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uiberfluß der Blätter springet diese Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber bestehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern stecket, welches diese Blumen sehr

image
not
available

nischen und Ungarischen Bergwercken. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art: aus dem allerfeinsten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen: so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seiten silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbequemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren iedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blättlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichen sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. **Die gemeine Gold-Blume** hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe gläntzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleichgelbe Blumen. **Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume**, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tief eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden-Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, in

höltzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tieff, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an den Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch **Mauer-Kraut**, **St. Peters-Kraut**, **Tag und Nacht**, **Rebhüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächset, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, beferdert den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungnn der Leber und des Miltzes, und sind eine trefliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glasschmelzen die zerstossenen Steine in Fluß. Daher heist es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heist man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

image
not
available

übergelegt, verstellet das Glied-Wasser und heilet auch gar bald.

Glocke, ist ein meßingenes Instrument, bestehend aus einem hohlen, an einem Ende offenen, am anderen aber spitzig zugehenden und daselbst geschlossenen Rohr, darein sich ein auf gleiche Art geschmiedet rundes Eisen schicket; an dem offenen Ende kan es vermittelst eines Vorsteckers durch einen beweglichen Theil geschlossen werden. An diesem Theil ist hinten eine gute Holtz-Schraube eingegossen, daß man diese Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einschrauben könne. Wenn nun diese Glocke dergestalt feste gemachet, wird das darein sich schickende Eisen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieses an den eingeschraubten hintern Theil durch den Vorstecker befestiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über diese Glocke gezogen und damit ausgestossen werden, so daß dieses Instrument an dergleichen Wäsche eben dasjenige verrichtet, was sonst die bekannte Platte bey anderer klaren Wäsche zuwege bringt, daß sie nemlich dadurch starr, glatt und ansehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) ist ein gläsernes, unten weit und offenes, oben aber spitzig zugehendes Gefässe in Gestalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächse wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächse genennet, welche die Gestalt der Glocken haben. Insonderheit heisset man eine gewisse Art Glocken-Blumen, weil sie vor andern wie Glocken aussehen, und sind von allerhand Farbe und Grösse: Denn es giebt licht-blaue und weisse, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckt- und gewässert-gelbe, auch weisse, welche theils einfach, theils gefüllt sind. Die einfache Glocken-Blume bestehet aus sechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, fast eines halben Fingers lang, ist gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber ist von der grossen nicht viel unterschieden, als daß sie kleiner; die gelbe gewässerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden ausser der Farbe nichts besonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen sind viererley Gattungen, nemlich drey grosse und eine kleine. Die grossen werden also unterschieden: Die erste Sorte kommt in der Blume mit der grossen gelben Narcisse ziemlich überein, wiewohl diese einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uiberfluß der Blätter springet diese Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber bestehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern stecket, welches diese Blumen sehr

und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut rc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Futter ist. Nächst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiter der Gersten-Milch oder tauber Haber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht sattsam gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwiebelichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharff ätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr faslgte Wurtzel hat). Ferner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art vom wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapuntzeln, der braune und blaue Mertzen-Veiel, das Freysam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird), das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unserer Frauen Müntze; die Wegeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Meissen-Kraut; Esparcette; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geschlechte des Binget-Krauts, wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches jedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

 bel

nischen und Ungarischen Bergwercke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art: aus dem allerfeinsten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen: so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seiten silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbeqvemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren iedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blättlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichen sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe glänzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleichgelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tief eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden-Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, in

welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen gehen, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Holtz-Förster, Furer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen, sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampfen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampfen machen will, muß die Korner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb lauffen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis erhalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvörderst recht reine gelesen werden, da sie denn einkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen, mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet, mit braunen Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Ingber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen möchte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, ie grösser, ie besser.

dergleichen Reversen aufgemachet zu werden pfleget. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugestanden worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und schwartzen Wildprets, als der Hirsche, wilden Schweine ꝛc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonsten der bekannten Rechts-Regel nach, dem, so das mehrere erlaubet, das, welches weniger ist, nicht verwehret werden mag: Denn bey dieser Jagd-Materie leidet diese Regel ihren besondern Abfall, sintemahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine jede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Hasen zu reiten und zu hetzen, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reñer sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden-Jagd kan sich einer so lange anmassen, als sie der Forst-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läst aber jener, nachdem dieser die Gnaden-Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Maintenirung derer Jagd- und Forst-Gerechtsame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd abstehet.

Gnaden-Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalber angewiesene Einkünffte, ein halbes oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein gantzes Jahr annoch geniessen dürffen.

Goglee, suche Buch-Fincke.

Gohrig, siehe Gehrig.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreineste Metall, es rostet und schmutzet dahero gar nicht, laufft auch nicht an, ist sehr zähe und kan weder durch Feuer noch Scheide-Wasser verzehret werden. Es lässet sich theils pur und gediegen in den Ertzt-Gruben, wie auch in gewissen Flüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen, auch andern Silber- und Kupffer-Ertzen gewonnen. Die Flüsse, so deshalber berühmt, daß sie Gold-Körner führen, sind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die sogenannte Gold-Küste sich befindet, u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Peruanischen und Ungarischen Bergwercke. Seine Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art: aus dem allerfeinsten wird der Drat und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen: so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen oder auch so in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seiten silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbeqvemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen: das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren jedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blättlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichen sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß und schöne Dotter-gelbe gläntzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleichgelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tief eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden-Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, in

Digitized by Google

ben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Besteinung vorgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesetzet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur- oder Mark-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heissen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Marckung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Wassers oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen paßiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder versetzt würde, ein anderer hinwieder an sein rechtes Lager füglich eingelassen werde: sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesetzten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Marck-Stein eingesetzet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewissen Zeit auf die Grentzen beschieden, mit denenselben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viele Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Registratur verfertiget, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Marck-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem gesetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange stehet, bis er faulet und verweset. Welcher das unterlässet, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschehener Besichtigung der Mahl- und Grentz-Steine, mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grentz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an

und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut rc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Futter ist. Nächst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiter der Gersten-Walch oder tauber Haber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht sattsam gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwiebelichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharff ätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat). Ferner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art vom wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapuntzeln, der braune und blaue Mertzen-Veiel, das Freysam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird), das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unserer Frauen Müntze; die Wegeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Meissen-Kraut; Esparcette; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geschlechte des Bingel-Krauts, wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches jedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

r; wie er denn durch seinen hellen Ruff, ...en er, sowohl wenn er gesprenget wird, ...ch bey einem Zuge von sich hören lässet, Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß=Säulen, werden Tab. IV. fig. 3. die ...en eichenen, gemeiniglich mit Laubwerck ...Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A ...nnet, welche auf dem Fachbaum B stehen, ...den Spann=Rähmen C tragen, auch die ...ug=Breter D und Grieß=Docken E oder ...e Grieß=Säulen zwischen sich haben.

Grieß=Stein, ist ein blaugrünlicher wie Un... ...t anzugreiffender Stein, kommt aus In... ..., und treibt den Grieß.

Grieß=Werck, heisset man mit einem Wort ...so erzählte Grieß=Säulen mit ihren Do... und Spann=Rähmen.

Griff, ist eine vollkommene Hand voll, so viel ...nemlich mit allen Fingern einer Hand auf ...ahl fassen kan.

Griff, heisset auch dasjenige Stück Fett, ...ch oder Unschlitt, so inwendig zwischen bey... Hinter=Keulen an Rindern, Schweinen ...anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pfle...

Griff, bedeutet auch ein plötzlicher und li... ...r Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu ...ngen, wird aber meist von bösen Absichten ...einer Wirckung der Arglist gebrauchet. ...gleichen Griffe, z. E. Diebes Griffe viel in ...Wirtschafft im Schwange gehen, die ein ...mwirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen ...

Grillade, heisset ein Rost=Braten, der von ...rbliebenen Gebratens, als Türckischen oder ...enannten Trut=Hähnen, Gänsen, Capau..., Kälber=Vierteln rc. ingleichen von ...weins=Schöps und Kälber=Füssen, Schin... ...und andern Dingen mehr zurechte ge... ...cht, und hernach fein safftig auf dem Roste ...raten wird. Man zerleget nemlich das ...rbliebene Gebratens, in schöne lange Stück..., thut solche in ein Geschirr, spreuget guten ...ein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. ...erauf vermischet man geriebene Semmel, ...t Ingber und Pfeffer, Muscaten=Blüthen ...d Saltz, lässet Butter zergehen, und ziehet ...zerlegte Gebratens durch dieselbe, weltzet ...Stücke in der geriebenen Semmel herum, ...d leget eines nach dem andern auf den ...st. Wenn es nun bald Anrichtens=Zeit ..., wird solcher Rost auf ein gelindes Kohl... ...er gesetzet, und diese Speise immer mit But... ...begossen, daß es fein safftig bleibet. Die... ...lässet sich nun also gebraten anrichten; ...er auch eine Brühe von Sardellen, Schnitt... ...uch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen dar... ...machen, doch werden die Sardellen= und ...tronen=Brühen, vor die besten und gebräuch... ...chen gehalten. Eine Grillade aber von ...Schweins= oder andern Füssen zu machen, müs... ...en erstlich die Füsse sauber geputzet, einge... ...ödtert, und im Wasser mit etwas Saltz zum ...euer gesetzet, hierauf Lorbeer=Blätter, Roß... ...marien, Thymian, Zwiebeln rc. darzu gewor... ...n, ingleichen Wein und Eßig darauf gegossen werden, und lässet man sie also gar kochen; Setzet hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nimmt sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Gallerte sich präsentiren. Hierauf thut man jeden besonders, putzet sie sauber zu, vermischet viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins=Füsse durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setzet sie auf ein gelindes Kohlfeuer, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret man solche, und tröpffet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse mit Lorbeer=Blättern bestecket, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen geleget werden.

Grille, Heime, Heimichen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwartzes oder dunckelbraunes Ungezieffer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld=Grillen und Haus=Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Oefen und Herde auf. Sie vermehren sich ungemein, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trincken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonsten nennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten=Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Ritzen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes=Stroh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Quecksilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, so bald sie das geniessen, müssen sie sterben: noch einen kürzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heisses Wasser giesset, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesang, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beysorge,

welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen gehen, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Holtz-Förster, Fürer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen, sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampfen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampfen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb lauffen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis erhalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvörderst recht reine gelesen werden, da sie denn einkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen, mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet, mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Ingber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen möchte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, ie grösser, ie besser.

bestreichen müsset, vermacht es hernach, so als ihr könnet, setzet die Casserole in einen ck-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. s Anrichten betreffend, muß solches ver- tt geschehen, und das Garniren stehet in Haus-Wirtin Belieben.

Grißel Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel, ist eine Schlesische und Böhmische cheide-Müntze, deren vier einen Kayser- und nff einen guten Groschen machen. Wird gemein in Sachsen eine Fleder-Maus ge- nnet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die aul-Häupte oder Rotz-Kolben genennet, siehe Kaul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Or- n gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer er so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer er zwölff Pfennige, und machen sechzehen sol- er Groschen einen Kayser-Gulden, ein und antzig einen Meißnischen, oder so genannten uten Gülden; und vier und zwantzig einen eichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein rosche noch mehr. Daher die Verschiedenheit r Schock-Groschen, der alten und neuen chocke in Sachsen kommt. Ein Böhmi- her Silber- oder Kayser Grosch, mit welchen ch die Bayrisch- und Saltzburgischen über- in kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig lche Groschen machen einen Reichsthaler. in Schlesischer oder so genannter weisser rosch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff nd viertzig derselben auf einen Reichsthaler. in Marien-Grosch gilt acht gute Pfennige, nd machen also deren sechs und dreyßig einen eichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält rey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer ayser-Währung, und gehen deren drey und eyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig uf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und antzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck ge- nnet. Siehe Falck.

Groß-Knecht, suche Encke.

Grotte, ist entweder ein in die Erde ver- enctes gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in ei- nem Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft dar- innen schöpffen und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlecht- weg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schne- cken, Gläsern, gemachten Corall-Zincken 2c. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statuen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen verstecket und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multipliciren; die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in al- lerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Stei- nen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statuen anbringet, daß al- les fein wild, und doch annehmlich heraus kom- me. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche Truffeln.

Grüben, Sangeln oder Sänglein, sind die allerkleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüs- sen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine beson- dere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sor- te vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Bär- sche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale 2c. deut- lich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Eini- ge, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer- Schaume, oder auch unten im Grunde des Mee- res aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutterlosen. Sie werden sowohl im Januario als October mit einem besonders dar- zu gestrickten engen Netze, in unzählicher Men- ge gefangen, dahero man ihnen auch den Nah- men hundert tausend Fischgen beygeleget. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln geges- sen werden, und sollen sie zwar einen guten Ge- schmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gü- tigen Natur allen Kräutern und Gewächsen ge- geben worden.

Grün, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründlinge, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm- Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entwe- der ist er am Kopfe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust,

ben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Besteinung vorgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesetzet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur-oder Mark-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heissen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Markung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Wassers oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen paßiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder versetzt würde, ein anderer hinwieder an sein rechtes Lager füglich eingelassen werde: sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesetzten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Innwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Marck-Stein eingesetzet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewissen Zeit auf die Grentzen beschieden, mit denenselben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was jedesmahl dabey vorgegangen, und wie viele Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Registratur verfertiget, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Marck-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem gesetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange stehet, bis er faulet und verweset. Welcher das unterlässet, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschehener Besichtigung der Mahl- und Grentz-Steine, mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grentz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an

wohl kleine Rost-
zusammen wiederum
nur bey dem Anrich-
streuen.

, **Grünfincke**, sonst
ist ein Vogel, des-
Farbe nach dreyer-
grossen am gantzen
und um ein merck-
Sperling sind. Die
ebenfalls die Grösse
trifft, ist an der Keh-
ebenfalls sehr hoch-
unter zum Schwantz
che der Schwantz an-
Federn Platz machet;
icht mit etwas bräun-
, und diese Farbe nimmt
ein, bis sie unten, wo
schönen grünen Federn
edern sie auch an denen
een. Der Schwantz ist
mehr bräunlicht, und zu
e zwey bis drey äussersten
gelben Spiegeln gezieret.
che um ein merckliches ge-
Sperling ist, und sonder-
en Schwantzes viel kürtzer
n die Farbe, nur daß die
icht als gelb ist. Bey allen
iblein durch die dunckle Far-
welche bey der mittlern und
färbig ist, daß an der Br st
Federlein hervor scheinen,
samt dem Kopff nicht grün,
grau aussiehet: hingegen bey
t ist der Unterschied zwischen
Weiblein nicht so leicht abzu-
halte sie denn gegen einander.
l ist dick, hinten her wohl noch
, als der Schnabel eines Feld-
enn es ist ein Vogel, der harte Kör-
zerknirschen muß, doch ist er vor-
länglicht, wie ein Sperlings-
uch ist. Sie halten sich mehren-
ehöltzern auf, wo junger, ziemlich
och nicht sehr dick stehender Schlag
len zu ihrer Brut meistentheils
Holtz, und suchen einen sehr dicken,
allein stehenden Baum, auf dem sie
manchesmahl sehr niedrig, nicht sel-
auch auf grossen Eichen ziemlich hoch
nd zwar an Orten, wo es so dick mit
umgeben, daß es schwer zu finden ist.
ben solches auswendig mit lauter
Moos, inwendig aber theils ebenfalls
chem Moos, theils mit Wollen und an-
en Zeugen, und bringen darinnen vier
nff Junge aus. Ihre Nahrung bestehet
erhand Körnern und Gesäme, am meisten
n Hanf- und Lein-Saamen, massen sie im
tember auf denjenigen Ländern am meisten
ehen sind. Ungefehr acht Tage vor Mi-
is fangen sie an zu streichen, aber nicht
n Schaaren, sondern höchstens zehen bis
eig mit einander, und lassen sich zu solcher
Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, ver-
mittelst einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergrössern sich die Schaaren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden viertzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederstrich kommt im Martio, welchen sie sowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zweystimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses streuet, in demselben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanf, auch, nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut rc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünspan, ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlichter Marcasit, theils künstlicher von Kupffer-Platten, mit Eßig Salpeter u. d. g. gemacht.

Grün-Specht, siehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülsen wohlgereinigter Haber, oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beysatz solcher Nahmen, Haber- oder Heide- und Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haußhaltung eine gute gesunde und nahrhaffte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe oder auch in blossem Wasser und Butter gekochet.

Grütz-Wurst, sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochtem Grütze und darein geschnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man sie aber etwas besser machen, könnte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Wurst mit Fleiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grummt, Grummath, Grommet, von Grob-Math, so viel als grob gemähet) ist das andere Gras, so von denen zwey- oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also genennet wird, weil es nicht so zart als das erste Gras oder Heu, sondern grob, hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurtzeln sehr verdorret, die Wiesen mit genugsamer Wässerung erqvicke, damit die Wurtzeln davon erfrischet, desto stärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärcker und kräfftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Heumachen) ausser daß noch etliche wollen es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-

..r; wie er denn durch seinen hellen Ruff, ..en er, sowohl wenn er gesprenget wird, ..ch bey einem Zuge von sich hören lässet, Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

..rieß-Säulen, werden Tab. IV. fig. 3. die ..en eichenen, gemeiniglich mit Laubwerck Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A ..nnet, welche auf dem Fachbaum B stehen, ..den Spann-Rähmen C tragen, auch die ..gs-Breter D und Grieß-Docken E oder ..e Grieß-Säulen zwischen sich haben.

..rieß-Stein, ist ein blaugrünlicher wie Un.. ..tt anzugreiffender Stein, kommt aus In.. .., und treibt den Grieß.

..rieß-Werck, heisset man mit einem Wort ..so erzählte Grieß-Säulen mit ihren Do.. und Spann-Rähmen.

..riff, ist eine vollkommene Hand voll, so viel ..nemlich mit allen Fingern einer Hand auf ..ahl fassen kan.

..riff, heisset auch dasjenige Stück Fett, ..ch oder Unschlitt, so inwendig zwischen bey.. Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen ..anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pfle..

..riff, bedeutet auch ein plötzlicher und li.. ..r Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu ..ngen, wird aber meist von bösen Absichten ..einer Wirckung der Arglist gebrauchet. ..gleichen Griffe, z. E. Diebes Griffe viel in ..Wirtschafft im Schwange gehen, die ein ..uswirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen

..rillade, heisset ein Rost-Braten, der von ..rbliebenen Gebratens, als Türckischen oder ..enannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capau.., Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von ..weins-Schöps- und Kälber-Füssen, Schin.. ..t und andern Dingen mehr zurechte ge.. ..cht, und hernach fein safftig auf dem Roste ..raten wird. Man zerleget nemlich das ..rbliebene Gebratens, in schöne lange Stück.., thut solche in ein Geschirr, sprenget guten ..ein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. ..erauf vermischet man geriebene Semmel, ..t Ingber und Pfeffer, Muscaten-Blüthen ..d Saltz, lässet Butter zergehen, und ziehet ..zerlegte Gebratens durch dieselbe, weltzet ..Stücke in der geriebenen Semmel herum, ..d leget eines nach dem andern auf den ..st. Wenn es nun bald Anrichtens-Zeit .., wird solcher Rost auf ein gelindes Kohl.. ..er gesetzet, und diese Speise immer mit But.. ..begossen, daß es fein safftig bleibet. Die.. ..lässet sich nun also gebraten anrichten; ..er auch eine Brühe von Sardellen, Schnitt.. ..uch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen dar.. ..machen, doch werden die Sardellen- und ..ronen-Brühen, vor die besten und gebräuch.. ..sten gehalten. Eine Grillade aber von ..chweins- oder andern Füssen zu machen, müs.. ..en erstlich die Füsse sauber geputzet, einge.. ..ässert, und im Wasser mit etwas Saltz zum ..euer gesetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Roß.. ..arien, Thymian, Zwiebeln ꝛc. darzu gewor.. ..n, ingleichen Wein und Eßig darauf gegossen werden, und lässet man sie also gar kochen; Setzet hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nimmt sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Gallerte sich präsentiren. Hierauf thut man jeden besonders, putzet sie sauber zu, vermischet viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füsse durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setzet sie auf ein gelindes Kohlfeuer, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret man solche, und tröpffet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse mit Lorbeer-Blättern bestecket, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen geleget werden.

Grille, Heime, Heimichen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwartzes oder dunckelbraunes Ungezieffer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Oefen und Herde auf. Sie vermehren sich ungemein, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trincken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonsten nennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten-Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Ritzen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Quecksilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, so bald sie das geniessen, müssen sie sterben: noch einen kürzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heisses Wasser giesset, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesang, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beysorge,

urch das gan-
nn ihre Laich-
e Fische wenn
schmackhaffter
en. Weil sie
n, wenn sie im
n zu nehmen,
vodurch ihnen
Sie sind ge-
welche leicht-
ing geben, und
Gefahr genos-
sie in der Kü-
iten und ent-
sie zuvörderst
t, sie mit Eßig
liegen lässet,
wenig Wasser
s Feuer gese-
n will, und die
en, daß sie ei-
un, werden sie
ald sie einge-
Wasser darauf
er darüber le-
Dampff nicht
hten bestreuet
ich auch, wenn
ene, aber nicht
er giessen, in
-Blüten dar-
auch wohl wie
, siedet sie her-
e, wenn sie er-
n machet sol-
Nachdem ein
etzet, geriebene
klein gehackte
rzu gethan, daß
so lange durch
s dick, es muß
seyn; so richtet
gehörig in eine
m Kohl-Feuer,
lässet selbige
oder man ma-
o Eyer-Dot-
nit einer sau-
en den Forellen
acket sie, und
n ein Geschirr
Seile darinnen
ocknet man sel-
oder ziehet sie
leim davon ab-
mit Grieß oder
he wohl durch
ich aus heisser
b, iedoch, daß sie
ey dem Anrich-
daß sie warm

ings-Reussen,
Weiden-Zehen
elchen der Ein-
auswendig aber
gehet ein Stück

von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kan. Dieser Reussen giebt es zweyerley Gattungen; Denn einige sind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen, und den gehörigen Köder oder Querder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Hohlung oder Bauch, zuletzt lauffen sie wieder zugespitzt zu.

Grund-Fohren, siehe Forellen.

Grundheil, ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel, ziemlicher Länge, treibet starke röthlichte gläntzende Gertlein, der Länge nach gestriemt, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

Grundstücke, liegende Gründe, ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzet. Darunter werden Aecker, Wiesen, Lust-Küchen-Obst-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche ꝛc. verstanden.

Grund-Wasser, heisset man dasjenige Wasser, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine solche Gemeinschafft hat, daß es mit selbigem nach dessen Ab- und Zunehmen auch fället und steiget. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpffen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallenen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

Grundwerck, heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckuck, ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entstanden: Der Guckguck rufft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohngeachtet er ausser dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen, bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders als in Rauppen und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz ist er dunckel-braun,

bestreichen müsset, vermacht es hernach, so als ihr könnet, setzet die Casserole in einen ck-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. s Anrichten betreffend, muß solches vert geschehen, und das Garniren stehet in Haus-Wirtin Belieben.

Grizel Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel, ist eine Schlesische und Böhmische cheide-Müntze, deren vier einen Kayser- und nf einen guten Groschen machen. Wird gemein in Sachsen eine Fleder-Maus genuet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die aul-Häupte oder Kotz-Kolben genennet, iehe Kaul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Orn gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer er so genannter guter Grosch gilt vier Dreyer er zwölff Pfennige, und machen sechzehen soler Groschen einen Kayser-Gulden, ein und antzig einen Meißnischen, oder so genannten ten Gülden; und vier und zwantzig einen eichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein oschen noch mehr. Daher die Verschiedenheit r Schock-Groschen, der alten und neuen chocke in Sachsen kommt. Ein Böhmier Silber- oder Kayser Grosch, mit welchen ch die Bayrisch- und Saltzburgischen übern kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig lche Groschen machen einen Reichsthaler. in Schlesischer oder so genannter weisser osch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff nd viertzig derselben auf einen Reichsthaler. in Marien-Grosch gilt acht gute Pfennige, nd machen also deren sechs und dreyßig einen eichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält rey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer ayser-Währung, und gehen deren drey und eyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig uf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und antzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

Groß-Knecht, suche Encke.

Grotte, ist entweder ein in die Erde versenckter ganz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einen Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen schöpffen und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken-Gläsern, gemachten Corall-Zincken 2c. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statuen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen verstecket und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multipliciren; die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statuen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche Truffeln.

Grüben, Sängeln oder Sänglein, sind die allerkleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüssen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Pärsche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale 2c. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutterlosen. Sie werden sowohl im Januario als October mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzählicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen hundert tausend Fischgen beygeleget. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben worden.

Grün, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründlinge, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm-Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopfe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust,

 sein

n, und in Nie=
Marien=Gro=
r sogenannter
Müntze, und
ute Groschen
ht.

nsel, ist ein
rpur = braune
en haarigten
nmen mit ge=
den Wiesen
wohl zu den
alten Schä=
und = Trä=
t. Man kan
cklein in den
mit zu Ende
ird im Junio

e jede gestan=
tigkeit genen=
gessen, und
cher Gummi
man in denen
ntzen Catalo=
an auch zum
rkläret finden
t diesen Nah=
en auch Mah=
us dem Hartz=
nd Pflaumen=
ischet. Man
essen, welches
n ein nicht gar
chet es zu den
bische Gummi
en=Geschwür;
iche nur etwas
r Rosen=Was=
dergleichen zu
t vermischt in
nen, stillet das

nann, sonsten
rreb genannt,
der Erden hin=
u sich ausbrei=
engelein, rau=
schmack bitter=
ätter, Purpur=
rzeln hat, und
wächset. Es
reinigende, zer=
treibet sonder=
Lunge und dem
h, stillet den
, ist gut für die
rferden. Man
er den Nieren=
des Junii ein
rheit wider den
s Seitenstechen
nertzen der Co=
ucht wird. So
nmen einen Sy=
chen aber pflegt
in die Eyer=Ku=

chen und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch eine und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Unmurken genannt, sind eine Garten=Frucht, welche an langen, den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und grösser, als die Melonen=Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theile getheilet, und von bleich=gelber Farbe, woraus obbesagte länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel=gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum=Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers=Zeit stat eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen=reichen Grund und Boden, und wollen wohl gesätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist=Bett pflanzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflanzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus=Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestecket. Weil aber dieser Saamen leicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die Massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag abliesset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurcken=Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut=Garten=Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weißlichten, glattesten und längsten, so zuerst kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her=

wohl kleine Rost- ... sammen wiederum ... nur bey dem Anrich- ... streuen.

... Grünfincke, sonst ... ist ein Vogel, des- ... Farbe nach dreyer- ... grossen am gantzen ... und um ein merck- ... Sperling sind. Die ... ebenfalls die Grösse ... trifft, ist an der Keh- ... ebenfalls sehr hoch- ... unter zum Schwantz ... he der Schwantz an- ... Federn Platz machet; ... icht mit etwas bräun- ... und diese Farbe nimmt ... ein, bis sie unten, wo ... schönen grünen Federn ... edern sie auch an denen ... Der Schwantz ist ... mehr bräunlicht, und zu ... zwey bis drey äussersten ... gelben Spiegeln gezieret. ... che um ein merckliches ge- ... Sperling ist, und sonder- ... en Schwantzes viel kürtzer ... n die Farbe, nur daß die ... icht als gelb ist. Bey allen ... lein durch die dunckle Far- ... welche bey der mittlern und ... färbig ist, daß an der Br st ... Federlein hervor scheinen, ... samt dem Kopff nicht grün, ... grau aussiehet: hingegen bey ... ist der Unterschied zwischen ... Weiblein nicht so leicht abzu- ... halte sie denn gegen einander. ... ist dick, hinten her wohl noch ... als der Schnabel eines Feld- ... enn es ist ein Vogel, der harte Kör- ... zerknirschen muß, doch ist er vor- ... länglicht, wie ein Sperlings- ... ist. Sie halten sich mehren- ... hölkern auf, wo junger, ziemlich ... nicht sehr dick stehender Schlag ... len zu ihrer Brut meistentheils ... Holtz, und suchen einen sehr dicken, ... allein stehenden Baum, auf dem sie ... manchesmahl sehr niedrig, nicht sel- ... auch auf grossen Eichen ziemlich hoch ... und zwar an Orten, wo es so dick mit ... umgeben, daß es schwer zu finden ist. ... ten solches auswendig mit lauter ... Moos, inwendig aber theils ebenfalls ... chem Moos, theils mit Wollen und an- ... en Zeugen, und bringen darinnen vier ... Junge aus. Ihre Nahrung bestehet ... lerhand Körnern und Gesäme, am meisten ... Hanf- und Lein-Saamen, massen sie im ... ember auf denjenigen Ländern am meisten ... sehen sind. Ungefehr acht Tage vor Mi- ... fangen sie an zu streichen, aber nicht ... Schaaren, sondern höchstens zehen bis ... mit einander, und lassen sich zu solcher ... Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, ver-

mittelst einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergrössern sich die Schaaren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden viertzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederstrich kommt im Martio, welchen sie so wohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zweystimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses streuet, in demselben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch, nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut rc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünspan, ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlichter Marcasit, theils künstlicher von Kupffer-Platten, mit Eßig Salpeter u. d. g. gemacht.

Grün-Specht, siehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülsen wohlgereinigter Haber, oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beysatz solcher Nahmen, Haber- oder Heide- und Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haußhaltung eine gute gesunde und nahrhaffte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe oder auch in blossem Wasser und Butter gekochet.

Grütz-Wurst, sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochtem Grütze und darein geschnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man sie aber etwas besser machen, könnte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Wurst mit Fleiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grummt, Grummath, Grommet, von Grob-Math, so viel als grob gemähet) ist das andere Gras, so von denen zwey- oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also genennet wird, weil es nicht so zart als das erste Gras oder Heu, sondern grob, hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurtzeln sehr verdorret, die Wiesen mit genugsamer Wässerung erqvicke, damit die Wurtzeln davon erfrischet, desto stärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärcker und kräfftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Heumachen) ausser daß noch etliche wollen, es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-

daran gemacht oder grob über einander genehet von, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zu lang sind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wodurch aber das Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischem Leder seyn, deren zu beyden Seiten zwey samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von Leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Güstern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Flincken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unserm und anderer ihrem vollkomenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Wirckungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschafft ins besondere ist ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Beqvemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschafft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Werth, Credit, (suche Gläubiger), oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Jngleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschafft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher von einem Hund, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stoltzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weissem Kalch, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht so starckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Ansehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeiget er sich häufig, als ein weisser gläntzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzet ist, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gestaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren lässet, und also einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an jetztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch schwartz gesprengt, fället auch öffters aus dem weissen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eiß, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun, müssen zu Gypse gebrennet werden, jedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu grosse Glut den Gyps-Stein dergestalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistentz gewinnet. So man ihn demnach in gantzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieses öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man sie zerschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einem Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Grösse genommen werden müssen, fleißig um, bis sie die erstgedachte Probe zeigen. Sonst pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzet worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren lässet, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbsten auf der Glut wieder schwer wird, und zu sieden aufhöret. Je heisser man ihn von dem Feuer weg mit Wasser anrühret, oder einmachet, je fester hält er zusammen, wenn er wieder gestanden ist. Er muß aber allezeit mit dem

urch das gan-
nn ihre Laich-
e Fische wenn
schmackhaffter
en. Weil sie
n, wenn sie im
n zu nehmen,
vodurch ihnen
Sie sind ge-
welche leicht-
ing geben, und
Gefahr genos-
sie in der Kü-
iten und ent-
sie zuvörderst
t, sie mit Eßig
liegen lässet,
wenig Wasser
s Feuer gese-
n will, und die
en, daß sie ei-
un, werden sie
bald sie einge-
Wasser darauf
er darüber le-
Dampff nicht
hten bestreuet
ich auch, wenn
ene, aber nicht
er giessen, in
-Blüten dar-
auch wohl wie
, siedet sie her-
e, wenn sie er-
n machet sol-
Nachdem ein
etzet, geriebene
klein gehackte
rzu gethan, daß
so lange durch
s dick, es muß
seyn; so richtet
gehörig in eine
n Kohl-Feuer,
lässet selbige
oder man ma-
d Eyer-Dot-
nit einer sau-
en den Forellen
acket sie, und
n ein Geschirr
Beile darinnen
cknet man sel-
oder ziehet sie
leim davon ab-
mit Grieß oder
he wohl durch
ich aus heisser
b, iedoch, daß sie
ey dem Anrich-
daß sie warm

ings-Reussen,
Weiden-Zehen
elchen der Ein-
auswendig aber
gehet ein Stück

von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kan. Dieser Reussen giebt es zweyerley Gattungen: Denn einige sind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen, und den gehörigen Köder oder Querder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Hohlung oder Bauch, zuletzt lauffen sie wieder zugespitzt zu.

Grund-Fohren, siehe Forellen.

Grundheil, ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel, ziemlicher Länge, treibet starcke röthlichte gläntzende Gertlein, der Länge nach gestriemt, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

Grundstücke, liegende Gründe, ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzet. Darunter werden Aecker, Wiesen, Lust-Küchen-Obst-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche 2c. verstanden.

Grund-Wasser, heisset man dasjenige Wasser, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine solche Gemeinschafft hat, daß es mit selbigem nach dessen Ab- und Zunehmen auch fället und steiget. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpffen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallenen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

Grundwerck, heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entstanden: Der Guckguck rufft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohngeachtet er ausser dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen, bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders als in Raupen und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz ist er dunckelbraun,

...m Oer versehen, und sich beqvem aus... ...en lassen. Solche sind die gemeinesten, die ...n dem einen spitzigen Ende gerad ausgehen... und am andern Ende mit einem Oer ver... ...hen, die Bocks-Hörner, Füll- und durch... ...brochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Hocken, Rühr-Haacken ...er Radlitz, ist eine besondere Art von ei... ...em Pflug, welcher eine zweyschneidige ...haar, so mit seiner Dille vorne an das ...haupt gestecket wird, aber keine Seiten-Bre... ...r, und gemeiniglich nur eine Rüster oder ...Steike hat, wiewohl man ihrer auch ...it zweyen Rüstern findet. Es wird dieser ...aken-Pflug bey starcken queckigten Feldern ...braucht, und der gebrachte Acker der Qvere ...ch damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haacken-Pflügen, Hocken oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haaken-Pflug quer über... ...fahren, und die umgerissene Erde, so zuvor ...m Brachen nach der Länge des Ackers ge... ...macht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nen... ...net, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Furchen, mit dem Haaken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zurechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Ubrigens soll man die Felder nach dem Haaken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgestreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges, siehe unter Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuvörderst lässet man über einem ...l frischer Butter warm werden, und bräunet ...mit dieser zugleich ein paar ...-Spitzen ...: hiernächst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen kochen, würtzet es auch mit Muscaten-Blüthen, Ingwer und Pfeffer. Inzwischen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schneidet man Brot würflich oder länglich, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fäsgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrösserungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hohl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperamente; die rothe Farbe will man den Cholerischen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes starckes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hingegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Uiberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und andern empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten, aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Peruqven und andere Kopff-Zierathe, wie auch verschiedene künstliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen; Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte, theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach so wohl gantze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Volmit u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher,

n, und in Nie-
Marien-Gro-
r sogenannter
Müntze, und
ute Groschen
ht.
nsel, ist ein
rpur-braune
en haarigten
imen mit ge-
den Wiesen
wohl zu den
alten Schä-
und-Trä-
t. Man kan
cklein in den
imt zu Ende
ird im Junio

e jede gestan-
tigkeit genen-
gegessen, und
cher Gummi
man in denen
ntzen Catalo-
an auch zum
rkläret finden
t diesen Nah-
an auch Mah-
us dem Hartz-
nd Pflaumen-
ischet. Man
essen, welches
n ein nicht gar
chet es zu den
bische Gummi
en-Geschwür;
iche nur etwas
r Rosen-Was-
dergleichen zu
t vermischt in
nen, stillet das

nann, sonsten
rreb genannt,
der Erden hin-
u sich ausbrei-
engelein, rau-
schmack bitter-
itter, Purpur-
rzeln hat, und
wächset. Es
einigende, zer-
treibet sonder-
Lunge und dem
h, stillet den
, ist gut für die
ferden. Man
er den Nieren-
des Junii ein
rheit wider den
s Seitenstechen
nertzen der Co-
ucht wird. So
men einen Sy-
chen aber pflegt
in die Eyer-Ku-

chen und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch eine und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Unmurken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen, den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und grösser, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theile getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbesagte länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel-gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit stat eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gesätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Bett pflanzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflantzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestecket. Weil aber dieser Saamen leicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die Massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag abliesset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weißlichten, glattesten und längsten, so zuerst kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her-

 ab

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas grösser ist, und wird dahero auch Sau-Fenchel genennet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tief in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzlein behänget, und daben eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Miltz seine unnatürliche Grösse, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Eßig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibt sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heißt man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getreide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms eintzeln, in so genannten Rispen oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zählet man ausser dem rauhen und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringen Boden; ie länger man denselben in solche Aecker säet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allerersten gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; auch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein aussäe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn ie besser der Acker und dessen Zubereitung ist, ie besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

daran gemacht oder grob über einander genehet von, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zu lang sind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wodurch aber das Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischem Leder seyn, deren zu beyden Seiten zwey samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Güstern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Flinken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unserm und anderer ihrem vollkomenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Wirckungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschafft ins besondere ist ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Bequemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschafft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Werth, Credit, (suche Glaubiger), oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschafft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher von einem Hund, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stoltzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weissem Kalck, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht so starckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Ansehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeiget er sich häufig, als ein weisser gläntzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzet ist, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gestaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren lässet, und also einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an ietztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch schwartz gesprengt, fället auch öffters aus dem weissen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eiß, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun, müssen zu Gypse gebrennet werden, iedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu grosse Glut den Gyps-Stein dergestalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistentz gewinnet. So man ihn demnach in gantzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieses öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man sie zerschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einem Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Grösse genommen werden müssen, fleißig um, bis sie die erstgedachte Probe zeigen. Sonst pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzet worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren lässet, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbsten auf der Glut wieder schwer wird, und zu sieden aufhöret. Je heisser man ihn von dem Feuer weg mit Wasser anrühret, oder einmachet, ie fester hält er zusammen, wenn er wieder gestanden ist. Er muß aber allezeit mit dem

eines jeden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet sind, denen schadet es.

Haber-Wurtzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächset, und gemeiniglich **Bocks-Bart** genennet wird; die ausländische oder so genannte Spanische **Haber-Wurtz**, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farben und andern Eigenschafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen vor Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche weil sie grösser und stärcker, auch desto nützlicher zum Baitzen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Cörper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnelleste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daselbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neste, ehe er flücke wird, und denn wird er ein Nestling genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein Aestling heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen), so meistens im Junio geschiehet, in Habichts-Körben, oder mit Riemen und Satteln, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würgischer seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Mertz. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rebhüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Reiher und Hasen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonsten kein Mensch kommt, denn der Weydmann oder Falckenier, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baitzen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füssen hangenden Riemens dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also lässet man den Habicht in dem Reiff neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlaffen lassen darff, sondern durch abwechslende Personen immerzu beunruhigen muß; darnach lässet man ihn ziemlich hungrig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gesessen, also ab: Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor gantz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirfft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fället er aus Hunger darauf. Man lässet ihn aber nicht bald satt fressen, sondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonsten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so offt, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einem Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rolligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Elster, Krähe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füssen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so offt man ihm was zu fressen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach fasse man ihn wiederum an, und richte ihn also vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorlooß (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rebhüner- oder Tauben-Flügel wären), damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stossen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts gefangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und lässet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen höret, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, stösset. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holtze oder Schnabel vorgemacht

…em Oer versehen, und sich beqvem aus…en lassen. Solche sind die gemeinsten, die …n dem einen spitzigen Ende gerad ausgachen… und am andern Ende mit einem Oer ver…hen, die Bocks-Hörner, Füll- und durch…rochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken Pflug, Hocken, Rühr-Haacken …er Radlitz, ist eine besondere Art von ei…em Pflug, welcher eine zweyschneidige …haar, so mit seiner Dille vorne an das …äupt gestecket wird, aber keine Seiten-Bre…er, und gemeiniglich nur eine Rüster oder …us Sterze hat, wiewohl man ihrer auch …it zweren Rüstern findet. Es wird dieser …aaken-Pflug bey starcken queckigten Feldern …ebraucht, und der gebrachte Acker der Qvere …ch damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haaken-Pflügen, Hocken- oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haaken-Pflug quer über…fahren, und die umgerissene Erde, so zuvor …m Brachen nach der Länge des Ackers ge…macht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nen…net, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Furchen, mit dem Haaken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen ge…fahren seyn, weil damit die Erd-Schollen de…sto genauer zerrissen, und also auf das klein…ste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zurechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Näs…se im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Ubrigens soll man die Felder nach dem Haa…ken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Be…schläges an dem Haupt des Pfluges, siehe un…ter Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zu…bereitung: Zuvorderst lässet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Spitzen Mehl; hiernächst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen kochen, würtzet es auch mit Muscaten-Blü…then, Ingwer und Pfeffer. Inzwischen zer…klopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schnei…det man Brot würflich oder länglich, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fädgen, wel…che aus der Haut hervor kommen, einer läng…licht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrösserungs-Glas wahrnehmen kan, in…wendig hohl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus ei…ner kalten, daher die meisten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperamente; die ro…the Farbe will man den Cholerischen zuschrei…ben, und dergleichen mehr. In der Phy…siognomie, bedeutet ein hartes starckes, ra…sches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krau…ses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbestän…digen Menschen; Einem rothen Haar schrei…bet man hingegen einen arglistigen und un…treuen Sinn zu. Uiberhaupt dienen die Haa…re, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Au…gen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und andern empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haa…re unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch le…benden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten, aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die an…sehnlichsten Peruqven und andere Kopff-Zie…rathe, wie auch verschiedene künstliche gefloch…tene Arbeit verfertiget werden; so dienen eben…falls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manu…facturen; Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte, theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haa…ren, machet man entweder pure oder ge…mengtes Garn, woraus hernach so wohl gan…ze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Vol…mit u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Lö…cher,

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus denselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Casserole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blühen und Citronen-Schalen, leget eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darzu, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es, doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Essig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Pastetgen aus mürbem Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eisen bestehendes, auch mit daran gestecktem langen höltzernen Stiel versehenes Werck Zeug, welches in Wein- Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade-Hacke oder Rade-Haue, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein-Haue; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII. Fig. 4. 5. 6.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Wintzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahres vorzunehmen, und jedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die siebende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz ein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Sproßläusstchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacke nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschweiden, sondern so tief, als die Wein-Hacke zu seyn pfleget hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die ausgerissene Erd-Klösser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Quecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, im Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bogen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die Andere Hacke, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stosset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte

Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darf auch diese Hacke nicht tief gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einem höltzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken zerhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Petersilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas grösser ist, und wird dahero auch Sau-Fenchel genennet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tief in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzlein behänget, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Miltz seine unnatürliche Grösse, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Eßig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibt sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heißt man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getreyde, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms eintzeln, in so genannten Risten oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zählet man ausser dem rauhen und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringen Boden; ie länger man denselben in solche Aecker säet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allerersten gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; auch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein aussäe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn ie besser der Acker und dessen Zubereitung ist, ie besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

Ma-

Marder, wilde Katzen, Iltisse, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vogel, Eulen, Krähen, Elstern, und insgemein alles und jedes Raub-Wild muß er stetig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnnachläßig zu thun und zu befördern mit allem Ernst geflissen und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles gehörig Achtung zu geben, so werden ihm nach der Grösse seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Refiere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gräserinnen, Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reisser etc. Visitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen sind, und Hasen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweis- und Abgebung des verkaufften und Deputat-Holtzes hülffliche Hand leisten, und dabey seiner Ordre nach alles dasjenige zu observiren und zu thun schuldig sind, woran er entweder durch die Grösse des Gehäges oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein solcher Häge-Reuter die Wissenschafft von der Fasanerie habe, und wie, und auf was Art so wohl ein wildes Fasan-Gehäge, als zahmer Fasan-Garten anzulegen, zu ordiniren versuche, ingleichen wie sie aufzuziehen etc. zu hägen und zu fangen seyn, gründlich wisse, weswegen auch von ihm die Ameis-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geschonet, die Fasanen des Herbsts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erschossen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elster-Nester verstöret werden müssen, damit dieser schöne Vogel sich in dem Herrschafftlichen Gehäge desto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, ist eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forst-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, so das Anzeichen, daß dem Forst-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben oder zu schiessen berechtiget, sondern jedermann bey gesetzter Straffe verboten seye. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge gesetzet, und solches gleichsam damit vermahlet oder vermarket.

Häge-Wasser, ist ein Bach, oder anderes zur wilden Fischerey gehöriges Wasser, worinnen die Fische und Krebse geschonet, und, daß sie nicht jedermann heraus fangen möge, gehäget werden; diesem wird entgegen gesetzet das Frey-Wasser, worinnen jedermann zu fischen und zu krebsen frey stehet.

Häge-Wiese, wird eine solche Wiese genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, also, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch Heyer und Holtz-Schreyer genannt, ist ein mittelmäßiger Vogel, dessen es zweyerley Arten giebt, nehmlich Nuß-Häher und Tannen-Häher, beyde sind von der Grösse, wie die Tauben, (wiewohl sie, wenn die Federn weg sind, wegen ihrer schmalen Brust um ein merckliches geringer aussehen), und mehrentheils nur der Farbe nach unterschieden. Der

Nuß-Häher, ist von Ziegel-brauner Farbe, hat einen schwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlschwartzen starcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten schwartze Federlein, die einem Bart ähnlich sehen, über die Kinnbacken hingehen. Besonders aber hat er in denen Flügeln blau- weiß- und schwartz-färbige, wechselsweise, in der Breite eines Messer-Rückens gesprenckelte Federn, welche um desto angenehmer in die Augen fallen, je besser das schöne Blaue durch die dartzwischen befindliche schwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret sich, wie die wilden oder Krück-Elstern, denen er mit Füssen und Schnabel sehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Dohnen, Gängen und Geschneiden zu suchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungeziefer, als Fröschen, Molchen, Ottern und Eydechsen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Hasel-Nüssen, welche er zur Herbst-Zeit im Kropffe, in hohle Bäume und spaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig ist, daß dieser Vogel unter dem Schnee die Eicheln so accurat zu finden weiß, daß ihm selten ein Stoß mit seinem Schnabel mißlingen wird. Sein Nest träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniste zusammen, und bringet meistens fünf bis sechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbst-Zeit größtentheils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herumfliegende gesehen. Der

Tannen-Häher ist dem Nuß-Häher fast in allem gleich geartet, ausser daß er etwas grösser ist, und seinen Aufenthalt nicht in laubichten Hölzern, sondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich seinen Nahmen bekommen), auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche schwartz und weiß gesprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener aussiehet; er hat einen schwartzen Schwantz, mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten, und einen scharffen, doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret sich meistentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelst der Wichtel- oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Platt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Hause hält, oder in der Stube herum lauffen hat, allwo er sich sehr zahm erzeiget, ist nichts besser, als daß man ihn, wie die Krammets-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, sauerm Käse und

Digitized by Google

eines ieden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet sind, denen schadet es.

Haber-Wurtzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächset, und gemeiniglich **Bocks-Bart** genennet wird; die ausländische oder so genannte Spanische Haber-Wurtz, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farben und andern Eigenschafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen vor Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche weil sie grösser und stärcker, auch desto nützlicher zum Baitzen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Corper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnellste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daselbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neste, ehe er flücke wird, und denn wird er ein Nestling genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein Aestling heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen), so meistens im Junio geschiehet, in Habichts-Körben, oder mit Riemen und Satteln, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würgischer seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Mertz. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rebhüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Reiher und Hasen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonsten kein Mensch kommt, denn der Weydmann oder Falckenier, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baitzen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füssen hangenden Riemens dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also lässet man den Habicht in dem Reiff neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlaffen lassen darff, sondern durch abwechslende Personen immerzu beunruhigen muß; darnach lässet man ihn ziemlich hungrig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gesessen, also ab:. Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor gantz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirfft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fället er aus Hunger darauf. Man lässet ihn aber nicht bald satt fressen, sondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonsten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so offt, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einem Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rolligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Elster, Krähe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füssen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so offt man ihm was zu fressen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach fasse man ihn wiederum an, und richte ihn also vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorlooß (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rebhüner- oder Tauben-Flügel wären), damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stossen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts gefangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und lässet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen höret, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, stosset. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holtze oder Schnabel vorgemacht

lieben sie dergestalt, daß, wenn das Nestlein mit denselben abgenommen, in einen Bauer gesetzt, und derselbe nach und nach fort, bis zu einem Hause ans Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern ihnen dahin so lange ihr Gefrässe zutragen werden, bis sie selbsten fressen lernen. Die Hänfflinge sind den gantzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in grossen Hauffen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müste denn ohngefehr die Nacht über ein sehr grosser Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tausend Hänfflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht zu seyn, als diejenige, welche im Herbst nach der Strich-Zeit (denn im Strich siehet man nur zu dreyßig oder viertzig mit einander fliegen) fast gantze Felder bedecken. Und ist dieses noch insonderheit zu bewundern, daß bey liegendem tieffen Schnee, sonderlich, wenn heller Sonnenschein ist, man immerdar Hänfflinge in der Lufft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Herden nicht einfallen, sondern nur forteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbst oder auch im Martio sehr grosse Lerchen-Wände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haber-Stoppeln sind, schläget, und die Lock-Vögel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verstecket, der Vogel-Fänger selbst auch mit wenigem Reißig bedeckt, in einem Erd-Loch sitzet, und ein paar angebundene oder angestellte Hänfflinge auf dem mit Hanff bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kan, so gehet es wohl an, zumahl, wenn er sich die Schaar von einem andern zutreiben lässet, daß er etwan hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogel-Wand ertappet und niederschlägt; es bestehet aber nur im Glücke, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kan in denen Herbst- und Winter Monaten die Hänfflinge auch vermittelst einer Lock, mit Leim-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, immassen dieser Vogel nicht anders, als eine Lerche, das gantze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und allein bey der Nacht in die Vorholtzer und Gebüsche einfällt. Von Hänfflingen und Canarien-Vögeln, lassen sich auch schöne Bastarte ziehen. Es giebt noch eine Art Hänfflinge, welche Stein-Hänfflinge genennet werden, und etwas grösser, als die vorher beschriebene seyn, auch gar nichts rothes an sich haben, ingleichen, was die Anmuthigkeit des Gesangs betrifft, unsere Hänfflinge weit übertreffen sollen. Man muß sie aber unter die bey uns unbekannte Vögel rechnen.

Hange-Seil, wird von den Jägern der lange Riemen genannt, daran sie den Leit-Hund führen.

Häng- oder Zieh-Garn, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnepffen- und Wasser-Hühner-Fang gebraucht, und dahero ordentlich und hauptsächlich an die Durch- und Zugänge oder Schluffen, die man hier und dar um den Forst oder Höltzer herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet wird. Diese Art Garn und Netze pflegt man auch fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und längst an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglicht gevierten Maschen oder Schmasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten, doch festen Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto gelduffiger zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vördersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinn sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Massen vorgedachte Vögel von selbsten sich darinnen fahen und verwickeln.

Häring, Hering, ist seinem Aufenthalt nach, bey uns zwar ein fremder, aber seines Nutzens und Gebrauchs halber, fast bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fisch, welcher von keiner sonderbaren Grösse, und etwan einem mäßigen Weißfisch zu vergleichen seyn möchte. Er wird vornemlich in der Nord-See an denen Englischen und Schottischen Küsten, hiernächst aber auch in der Ost-See gefangen, wiewohl dieser viel kleiner und magerer ist, als jener. Auf dem Rücken ist er Wasser- oder dunkelblau, und am Bauche gantz weiß, er soll pur alleine vom Wasser leben, weil er alsobald abstehet, wenn er aus dem Wasser kommt, und die Lufft empfindet. Der Häring-Fang gehet an im Sommer, ohngefehr um das Mittel des Junii, oder wenn der längste Tag und die Sonnen-Wende, Solstitium æstivum, vorbey ist, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwantzigsten Augusti; davon denn zu mercken, daß die ersten, so um Johannis gefangen werden, zwar sehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern besser. Die zu diesem Fang benöthigten Fahr-Zeuge, werden Buisen oder Härings-Buisen genennet, und derselben alljährlich etliche hundert bis tausend ausgerüstet, welche sich um die bestimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fisch am meisten streichet, aus-

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Casserole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blühen und Citronen-Schalen, leget eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darzu, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es, doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Essig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Pasteigen aus mürbem Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eisen bestehendes, auch mit daran gestecktem langen höltzernen Stiel versehenes Werck Zeug, welches in Wein-Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade-Hacke oder Rade-Haue, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein-Haue; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII. Fig. 4. 5. 6.

Hacke wird auch bey denen Strickerinnen der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Wintzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahres vorzunehmen, und jedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die zehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz ein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Sproß-Aeuglein abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacke nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschweiden, sondern so tief, als die Wein-Hacke zu seyn pfleget, hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die aufgerissene Erd-Klösser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Quecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bogen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die Andere Hacke, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stosset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte

Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darf auch diese Hacke nicht tief gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einem höltzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken zerhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Petersilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit zweyen

Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen her haben, weil sie gleich denenselben geschwind u. hurtig sind, so gar, daß, wenn sie frisch gefangen werden, und man sie in ein Geschirre thut, sie offtermahls aus solchem wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, und in der Oder sind sie gantz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden sie May-Fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken ziemlich geniessen.

Hätschapetschen, werden in Oesterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich diejenigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger Recht geniessen, und dahero, ausser des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhafftig werden können.

Häuteln, ist eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreifften Hasen iedesmahl noch befindliche zähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zuzubereiten.

Hafen, siehe Topff.

Hafer, Hafer-Boden, Hafer-Grütze, siehe Haber.

Hafftel, zu den Leinen in denen Tüchern ist bey denen Jägern ein starcker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber ist es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunst-Wörter im Jagd- und Forst-Wesen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg-Wercks-Bau haben ihren Ursprung aus der alten teutschen Sprache gemeiner Leute, die sich am ersten mit denen singularibus dieser Geschäffte beschäfftigten, und die Dinge nach ihrer ersten sinnlichen Vorstellung oder dem nächsten Zweck und der nächsten Wirckung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit sich brachte, nenneten. Denn alle Wissenschafften und Künste haben ihren Anfang aus denen singulariren ersten sinnlichen Erfahrungen und Versuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Hagen, Zäunen, daran sie wachsen, auch Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte, in Oesterreich Hätschapetsche, und anderswo Hiefe und Wiepe genannt, ist die bekannte Frucht des Hagedorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren schwartzen Butzen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, gantz zugespitzt, glatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet ist. Sie werden, wenn sie Winters-Zeit teig, nicht nur roh genossen, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüs, worunter man grosse Rosinen oder Cibeben mischet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch gelegt, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmackt machen. Man braucht sie auch zur Artzney, weil sie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Rehen und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen allerschlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und starck-körnichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schiesset, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen solchen Uibelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung, zu helffen ist. Wegen seines guten Wuchses pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropfen, wie sie denn allerley Reiser von Kern- und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechselsweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am gantzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Strauchs, so die grossen Hagebutten, oder sogenannten Wiepen trägt, hat auch grössere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hiefen, auf dem Hagedorn-Busche zwischen denen Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlaffen kan, unter das Haupt geleget, oder um dasselbige gebunden,

Marder, wilde Katzen, Iltisse, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vogel, Eulen, Krähen, Elstern, und insgemein alles und jedes Raub-Wild muß er stetig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnnachläßig zu thun und zu befördern mit allem Ernst geflissen und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Reuter ummöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, so werden ihm nach der Grösse seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reviere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gräserinnen, Aeschereren, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reisser ꝛc. Visitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen sind, und Hasen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweis- und Abgebung des verkaufften und Deputat-Holtzes hülffliche Hand leisten, und dabey seiner Ordre nach alles dasjenige zu observiren und zu thun schuldig sind, woran er entweder durch die Grösse des Gehäges oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein solcher Häge-Reuter die Wissenschafft von der Fasanerie habe, und wie, und auf was Art so wohl ein wildes Fasan-Gehäge, als zahmer Fasan-Garten anzulegen, zu ordiniren versiehe, ingleichen wie sie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen seyn, gründlich wisse, weswegen auch von ihm die Ameis-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geschonet, die Fasanen des Herbsts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erschossen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elster-Nester verstöret werden müssen, damit dieser schöne Vogel sich in dem Herrschafftlichen Gehäge desto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, ist eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forst-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, so das Anzeichen, daß dem Forst-Herren der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben oder zu schiessen berechtiget, sondern jedermann bey gesetzter Straffe verboten seye. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge gesetzet, und solches gleichsam damit vermahlet oder vermarket.

Häge-Wasser, ist ein Bach, oder anderes zur wilden Fischerey gehöriges Wasser, worinnen die Fische und Krebse geschonet, und, daß sie nicht jedermann heraus fangen möge, gehäget werden; diesem wird entgegen gesetzet das Frey-Wasser, worinnen jedermann zu fischen und zu krebsen frey stehet.

Häge-Wiese, wird eine solche Wiese genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, also, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch Heyer und Holtz-Schreyer genannt, ist ein mittelmäßiger Vogel, dessen es zweyerley Arten giebt, nehmlich Nuß-Häher und Tannen-Häher, beyde sind von der Grösse, wie die Tauben, (wiewohl sie, wenn die Federn weg sind, wegen ihrer schmalen Brust um ein merckliches geringer aussehen), und mehrentheils nur der Farbe nach unterschieden. Der

Nuß-Häher, ist von Ziegel-brauner Farbe, hat einen schwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlschwartzen starcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten schwartze Federlein, die einem Bart ähnlich sehen, über die Kinnbacken hingehen. Besonders aber hat er in denen Flügeln blau- weiß- und schwartz-färbige, wechselsweise, in der Breite eines Messer-Rückens gesprenckelte Federn, welche um desto angenehmer in die Augen fallen, je besser das schöne Blaue durch die darzwischen befindliche schwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret sich, wie die wilden oder Krück-Elstern, denen er mit Füssen und Schnabel sehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Dohnen, Gängen und Geschneiden zu suchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungeziefer, als Fröschen, Molchen, Ottern und Eidechsen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Hasel-Nüssen, welche er zur Herbst-Zeit im Kropffe, in hohle Bäume und spaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig ist, daß dieser Vogel unter dem Schnee die Eicheln so accurat zu finden weiß, daß ihm selten ein Stoß mit seinem Schnabel mißlingen wird. Sein Nest träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniste zusammen, und bringet meistens fünf bis sechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbst-Zeit größtentheils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herumfliegende gesehen. Der

Tannen-Häher ist dem Nuß-Häher fast in allem gleich geartet, ausser daß er etwas grösser ist, und seinen Aufenthalt nicht in laubichten Hölzern, sondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich seinen Nahmen bekommen), auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche schwartz und weiß gesprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener aussiehet; er hat einen schwartzen Schwantz, mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten, und einen scharffen, doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret sich meistentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelst der Wichtel- oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Platt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffen hat, allwo er sich sehr zahm erzeiget, ist nichts besser, als daß man ihn, wie die Krammets-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, sauerm Käse und

Digitized by Google

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieselbigen geleget, nebst deren Eyern gebracht, da sich denn bey Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder gewesen, wenn sie keine andere gute, sondern nur lauter unvollkommene Eyer geleget, angesehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler gewesen. Die Gestalt der Schlange, welche sich in diesen Eyern antreffen lassen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden würde wohl nichts anders als das vertreute Gelbe gewesen seyn. Einige, die in den Hahne-Kämmen eine sonderbare Delicatesse gefunden, pflegen selbige auf folgende Art zugerichtet mit gutem Appetit zu geniessen: Es werden nemlich dieselben geputzet, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzet und weich gekocht; hierauf leget man solche nebst einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darzu, und lässet die Butter also zerschmeltzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscaten-Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und dieses Gericht durch einander gekochet; ferner schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein besonderes Töpffgen, giesset einige Tropffen Wein-Eßig daran und quirlt es klar, giesset endlich die Brühe, wenn sie im kochen ist, an die Eyer-Dottern, die darbey fleißig gequirlet werden müssen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sodenn diese abgequirlte Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schüssel an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran, so ists gut.

Hahn, wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer-Birck-Hasel-und Rebhüner, auch anderer kleinerer Brut-und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes oder auch aus Holtz gedrehetes Instrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch stecket, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefässes langen und weiten, vorn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, quer durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Quere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gebohret ist, damit, wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen könne. Es muß aber diese Feder oder Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen dazwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqueten-Büchsen-Flinten- oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß, wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlicher Wind, der ietzo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen Wetter-Hahn.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, siehe Hagebutte.

Hahnehütleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, siehe Ranunculen.

Hahnen Kamm, siehe Mayer.

Hahnen-Stein, siehe Capaunen-Stein.

Hahnen-Wacker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gastereyen denenjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um dem durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Ubergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte Halb-Mann oder Halb-Bauer in eben dergleichen Zustand wieder abtreten muß, heißt auch Halb-Pacht. Was denn von Jahren zu Jahre

lieben sie dergestalt, daß, wenn das Nestlein mit denselben abgenommen, in einen Bauer gesetzt, und derselbe nach und nach fort, bis zu einem Hause ans Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern ihnen dahin so lange ihr Gefrässe zutragen werden, bis sie selbsten fressen lernen. Die Hänfflinge sind den gantzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in grossen Hauffen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müste denn ohngefehr die Nacht über ein sehr grosser Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tausend Hänfflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht zu seyn, als diejenige, welche im Herbst nach der Strich-Zeit (denn im Strich siehet man nur zu dreyßig oder viertzig mit einander fliegen) fast gantze Felder bedecken. Und ist dieses noch insonderheit zu bewundern, daß bey liegendem tieffen Schnee, sonderlich, wenn heller Sonnenschein ist, man immerdar Hänfflinge in der Lufft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Herden nicht einfallen, sondern nur forteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbst oder auch im Martio sehr grosse Lerchen-Wände, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haber-Stoppeln sind, schläget, und die Lock-Vögel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verstecket, der Vogel-Fänger selbst auch mit wenigem Reißig bedeckt, in einem Erd-Loch sitzet, und ein paar angebundene oder angestellte Hänfflinge auf dem mit Hanff bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kan, so gehet es wohl an, zumahl, wenn er sich die Schaar von einem andern zutreiben lässet, daß er etwan hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogel-Wand ertappet und niederschlägt; es bestehet aber nur im Glücke, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kan in denen Herbst- und Winter Monaten die Hänfflinge auch vermittelst einer Lock, mit Leim-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, immassen dieser Vogel nicht anders, als eine Lerche, das gantze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und allein bey der Nacht in die Vorholtzer und Gebüsche einfällt. Von Hänfflingen und Canarien-Vögeln, lassen sich auch schöne Bastarte ziehen. Es giebt noch eine Art Hänfflinge, welche Stein-Hänfflinge genennet werden, und etwas grösser, als die vorher beschriebene seyn, auch gar nichts rothes an sich haben, ingleichen, was die Anmuthigkeit des Gesangs betrifft, unsere Hänfflinge weit übertreffen sollen. Man muß sie aber unter die bey uns unbekannte Vögel rechnen.

Hänge-Seil, wird von den Jägern der lange Riemen genannt, daran sie den Leit-Hund führen.

Häng- oder Zieh-Garn, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnepffen- und Wasser-Hühner-Fang gebraucht, und dahero ordentlich und hauptsächlich an die Durch- und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forst oder Höltzer herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet wird. Diese Art Garn und Netze pflegt man auch fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und längst an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglicht gevierten Maschen oder Schmasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten, doch festen Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto gelduffiger zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vördersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinn sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Massen vorgedachte Vögel von selbsten sich darinnen fahen und verwickeln.

Häring, Hering, ist seinem Aufenthalt nach, bey uns zwar ein fremder, aber seines Nutzens und Gebrauchs halber, fast bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fisch, welcher von keiner sonderbaren Grösse, und etwan einem mäßigen Weißfisch zu vergleichen seyn möchte. Er wird vornemlich in der Nord See an denen Englischen und Schottischen Küsten, hiernächst aber auch in der Ost-See gefangen, wiewohl dieser viel kleiner und magerer ist, als jener. Auf dem Rücken ist er Wasser- oder dunckelblau, und am Bauche gantz weiß, er soll nur alleine vom Wasser leben, weil er alsobald absterbet, wenn er aus dem Wasser kommt, und die Lufft empfindet. Der Häring-Fang gehet an im Sommer, ohngefehr um das Mittel des Junii, oder wenn der längste Tag und die Sonnen-Wende, Solstitium æstivum, vorbey ist, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwantzigsten Augusti; davon denn zu mercken, daß die ersten, so um Johannis gefangen werden, zwar sehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern besser. Die zu diesem Fang benöthigten Fahr-Zeuge, werden Buisen oder Härings-Buisen genennet, und derselben alljährlich etliche hundert bis tausend ausgerüstet, welche sich um die bestimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fisch am meisten streichet, aus-

gleichen Brühe angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie gantz schlecht, indem man ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht, zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer passiret wird, die Gewürtze dazu sind Saltz, Ingwer und Pfeffer, wozu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon gantz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man acht Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hiernächst machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, das inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer gantzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer passiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero nach ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpassirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheller darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es eben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Pastete, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fische heisset.

Halb-Pacht, siehe Halb-Bauerey.

Halb-Traid, oder besser Halb-Getraid, siehe Gemang-Korn.

Halffter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopf geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen, oder auch etwas länger, und an beyden Seiten mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werden, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzt, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des Haupt-Halmes: denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzeln und treiben neue Neben-Hälme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte Saat weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe Stoppeln oder Stürtzen.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren, als die zwey unentbehrlichsten Canäle, in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesem überein kommen, ebenfalls mit diesem Nahmen zu belegen: also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an derselben Bauche gleich aufsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen lässet, einen Hals. Mit nicht wenigerm Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach jedem vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan, u. s. f.

Hals-Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelsteinen oder Perlen und Schmeltz ausgesetzet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Borsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißt die Bräune. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Nessel- und anderm zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit

theils

Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen her haben, weil sie gleich denenselben geschwind u. hurtig sind, so gar, daß, wenn sie frisch gefangen werden, und man sie in ein Geschirre thut, sie öfftermahls aus solchem wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, und in der Oder sind sie gantz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden sie May-Fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken ziemlich geniessen.

Hätschapetschen, werden in Oesterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich diejenigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger Recht geniessen, und dahero, ausser des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhafftig werden können.

Häuteln, ist eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreifften Hasen iedesmahl noch befindliche zähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zuzubereiten.

Hafen, siehe Topff.

Hafer, Hafer-Boden, Hafer-Grütze, siehe Haber.

Hafftel, zu den Leinen in denen Tüchern ist bey denen Jägern ein starcker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber ist es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunst-Wörter im Jagd- und Forst-Wesen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg-Wercks-Bau haben ihren Ursprung aus der alten teutschen Sprache gemeiner Leute, die sich am ersten mit denen singularibus dieser Geschäffte beschäfftiget, und die Dinge nach ihrer ersten sinnlichen Vorstellung oder dem nächsten Zweck und der nächsten Wirckung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit sich brachte, nenneten. Denn alle Wissenschafften und Künste haben ihren Anfang aus denen singularibus ersten sinnlichen Erfahrungen und Versuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Hagen, Zäunen, daran sie wachsen, auch Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte, in Oesterreich Hätschapetsche, und anderswo Hiefe und Wiepe genannt, ist die bekannte Frucht des Hagedorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren schwartzen Butzen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, gantz zugespitzt, glatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet ist. Sie werden, wenn sie Winters-Zeit teig, nicht nur roh genossen, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüs, worunter man grosse Rosinen oder Cibeben mischet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch gelegt, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmackt machen. Man braucht sie auch zur Artzney, weil sie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Rehen und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen allerschlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und starck-körnichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schiesset, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen solchen Uibelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung, zu helffen ist. Wegen seines guten Wuchses pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropfen, wie sie denn allerley Reiser von Kern- und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechselsweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am gantzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Strauchs, so die grossen Hagebutten, oder sogenannten Wiepen trägt, hat auch grössere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hiefen, auf dem Hagedorn-Busche zwischen denen Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlaffen kan, unter das Haupt geleget, oder um dasselbige gebunden,

nachziehet, und für eine Art grosser Feld-Mäuse gehalten wird, ob es gleich mit denenselben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt schier denen Hasen bey; am Bauche sieht er schwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weisse Flecken habend; die Schläfe sind röthlicht, der Hals weis, die Füsse kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare stehen so feste auf der Haut, daß sich ehender die Haut von dem Fleisch, als die Haare von der Haut absondern lassen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch grabet, und seinen Bau auf eine wundernswürdige Art macht, auch in denselben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerste, Erbsen und dergleichen in grosser Menge einträgt, und auf den Winter zu seiner Speise aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilten Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner sammlen kan, ohne daß man ein einiges in seinem Rachen siehet, und solche auch wieder dergestalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Diese Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt ist, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubsäcke. Sein Bau oder unterirdische Wohnung ist groß und weitläufftig, in verschiedene viereckigte nett und glattgebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu seiner Wohnung, und eines zu seinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber findet man seinen Vorrath an Getraid- und Hülsen-Früchten, und zwar iede Sorte besonders so schön aufgeschüttet, daß es auf einem wohleingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbsen, und so fort; von iedem auch nicht wenig, so gar daß mancher Hamster-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamstern eingetragenen Vorrath sich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülsen-Früchten versehen kan. Es bleibet aber der Hamster iederzeit gerne in dieser seiner künstlich erbauten Höhle, lässet sich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man giesse ihm denn Wasser, welches er gar übel vertragen kan, in dieselbe, oder grabe ihn aus; sobald er dieses letztere mercket, so stellet er sich in der ersten Kammer in Positur zur Gegenwehr, und machet sich mit Springen und Beissen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernst siehet, und die Todes-Angst empfindet, so läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er seinen Tod mit grosser Hertzhafftigkeit, springet allen denen, so ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Gesichte, und wo er einen erwischt, so bezahlet er ihn dergestalt, daß er wünschte, er wäre dem ergrimmten Hamster nicht so nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, so ist er augenblicklich todt, denn allda ist er am schwächsten, welches dieses schlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, sondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füssen sitzend, mit der Schnautze und den Vörder-Füssen sich in den Streit einlassen. Eben dergleichen Positur macht er auch, wenn er frist, indem er, wie die Eichhörnlein, wenn sie Nüsse haben, auf den Hinter-Füssen sitzet, und mit denen Vörder-Füßlein die Speisen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegessen, doch kommt er nicht auf die Blume. Sein Fleisch soll sehr ungesund seyn, und im Uiberfluß genossen, Grind und Aussatz verursachen. Jedoch, damit man dieses alles nicht etwan nur vor eine blosse Anmerckung aus der Historia animali curiosa, und nicht oeconomica von Hamstern ansehen, die Wirtschaffts-Kunst aber davon keinen Vortheil haben möge, wie mehrentheils die Historia animalis tractiret wird, so siehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau sehr schädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen sey. Wegen des ersten trachtet der Land-Mann nach seiner Ausrottung. Dieses kan aber schwerlich durch andere Mittel, als durch das in seinen Bau gegossene Wasser und durchs Ausgraben geschehen. Das Wasser treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu sich die Dachs-Hunde gut schicken, in Bereitschafft haben, und sie todt beissen, oder aber todt schlagen muß. Es ist aber sehr mühsam, so viel Wasser und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man sie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüssen. Allein das Ausgraben ist nicht nur ein leichter Mittel sie auszurotten, sondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man solches arme Leute verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlassen kan, so kommt sein Sammlen dem Menschen, oder doch andern Vieh zu gute, und hiernächst bekommt man die Bälge, welches bey uns nächst den Wolffs-Fuchs-Marder- und Katzen-Bälgen, das beste, leichteste und dauerhafftigste Rauch-Werck zum Unter-Futter ist, und theils im Hause selbst verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten ist man von Seiten der Jagd-Herrschafft darauf gar mercksam, und verpachtet gantze Gegenden und Districte, wo sich viel Hamster finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein ansehnliches macht. Man ist auch zu solcher Anstalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte diese armselige Jagd sowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor seinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl lassen, wie auch an denen meisten Oertern geschiehet: aber sie sind selbst nachlässig, daher muß man andere Mittel brauchen, massen die Anstalt an vielen Orten gemacht ist, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewisse Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen liefern

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieselbigen geleget, nebst deren Eyern gebracht, da sich denn bey Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder gewesen, wenn sie keine andere gute, sondern nur lauter unvollkommene Eyer geleget, angesehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler gewesen. Die Gestalt der Schlange, welche sich in diesen Eyern antreffen lassen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden würde wohl nichts anders als das vertreuete Gelbe gewesen seyn. Einige, die in denen Hahne-Kämmen eine sonderbare Delicatesse gefunden, pflegen selbige auf folgende Art zugerichtet mit gutem Appetit zu geniessen: Es werden nemlich dieselben geputzet, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzet und weich gekocht; hierauf leget man solche nebst einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darzu, und lässet die Butter also zerschmeltzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscaten Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und dieses Gericht durch einander gekochet; ferner schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein besonderes Töpffgen, giesset einige Tropffen Wein Eßig daran und quirlt es klar, giesset endlich die Brühe, wenn sie im kochen ist an die Eyer-Dottern, die darbey fleißig gequirlet werden müssen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sodenn diese abgequirlte Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schüssel an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran, so ists gut.

Hahn, wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer-Birck-Hasel-und Rebhüner, auch anderer kleinerer Brut-und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes oder auch aus Holtz gedrehetes Instrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch stecket, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefässes langen und weiten, vorn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, quer durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Quere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gebohret ist, damit, wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen könne. Es muß aber diese Feder oder Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum-oder auf-und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen darzwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht und der Hahn geöffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqueten-Büchsen-Flinten-oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß, wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlicher Wind, der ietzo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen Wetter-Hahn.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, siehe Hagebutte.

Hahnehütleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, siehe Ranunculen.

Hahnen Kamm, siehe Mayer.

Hahnen Stein, siehe Capaunen-Stein.

Hahnen-Wacker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gastereyen denenjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um dem durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Ubergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte Halb Mann oder Halb-Bauer in eben dergleichen Zustand wieder abtreten muß, heißt auch Halb-Pacht. Was denn vom Jahren zu Jahren

dem Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Wesen, von denen Handwerkern und Manufacturen, Künsten und Wissenschafften, so auch als Stadt-Nahrungs-Geschäffte betrachtet werden, ingleichen vom Handels- und Commercien-Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Wirt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch vom Saltz- und Schmeltz-Wesen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, so zu Leipzig Heinsius verleget hat, und des Natur- und Kunst-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger massen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheinet auch dieses in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe denenjenigen Leuten, die mit diesen Geschäfften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschafften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vortreflich nützen und zum Aufnehmen solcher gantz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewöhnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinem weissen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter dem Titel Hand-Faß-Tücher, eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Fröhne.

Hand-Fröhner, suche Fröhner.

Hand-Gaul, suche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe daran bequem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Uibung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglich rund und zusammengeflochtenes Behältniß obenher mit einem grossen Sprriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Körben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein beqvemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferde zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein dritthalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumens dick, und von Häseln- Maßellern- Holunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uiberzüge, darein so Manns- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus sauberm Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glasurte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch-Handschuh; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klarem Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger-Handschuh, die letzten aber Klappen-Handschuh genennet werden. Die Männer-Handschuh, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreifte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an denen

gleichen Brühe angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie gantz schlecht, indem man nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht, zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer paßiret wird, die Gewürtze dazu sind Saltz, Ingwer und Pfeffer, wozu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Graten, pflücket und schneidet die Helffte davon gantz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man acht Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hiernächst machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, da inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer gantzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer paßiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpaßirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheller darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und bäcket es ordentlich im Ofen als eine Pastete, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fische heisset.

Halb-Pacht, siehe Halb-Bauerey.

Halb-Traid, oder besser Halb-Getraid, siehe Gemang-Korn.

Halffter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopf geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen, oder auch etwas länger, und an beyden Seiten mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werden, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzt, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des Haupt-Halmes: denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzeln und treiben neue Neben-Hälme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte Saat weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe Stoppeln oder Stürtzen.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren, als die zwey unentbehrlichsten Canäle, in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesem überein kommen, ebenfalls mit diesem Nahmen zu belegen: also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an derselben Bauche gleichsam aufsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen lässet, einen Hals. Mit nicht wenigerm Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violin, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach jedem vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan, u. s. f.

Hals-Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelsteinen oder Perlen und Schmeltz ausgesetzet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Borsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißt die Bräune. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Nessel- und anderm zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, thei

spen oder Saamen in die Höhe kommen, (welches man Stauchen heisset), und also bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es vonnöthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdorren, als auch der Bast zur Gnüge welcke, weilen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darf er auch hernach, wenn man ihn röstet, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihme an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedörret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezählet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheunne gebracht: daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büfseln zu beyden Seiten, wie beym Dreschen derer Feld-Früchte angewiesen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt lässet er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zähe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Röste kommen. Die gröbsten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, keinem Vieh gut; hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen gestossen, und denn behörig gewurfft, endlich gesackt, und fein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden geschüttet, damit er vollends recht austreugen, und dürre werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man lässet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuschlagen, acht oder zehen Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Marck abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre fein fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgesondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang rc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Köder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giessen hernach das gesottene Wasser an die Oerter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einem so starcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, soll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesäet wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaf, und stillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh: eingenommen, stillet sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungelöschtem Kalck vermischet, und in Tüchlein übergeschlagen, den kalten Brand stillet. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauf und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, suche Breche.

Hanff-Darre, siehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, suche Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor giftigen und anderen herum kriechenden Ungezieffer sicher schlafen können; so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras, ist ein Ort, dem man beqvem ein- und

Digitized by Google

nachgiebet, und für eine Art grosser Feld-Mäuse gehalten wird, ob es gleich mit denenselben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt schier denen Hasen bey; am Bauche sieht er schwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weisse Flecken habend; die Schläfe sind röthlicht, der Hals weiß, die Füsse kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare stehen so feste auf der Haut, daß sich ehender die Haut von dem Fleisch, als die Haare von der Haut absondern lassen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch gräbet, und seinen Bau auf eine wundernswürdige Art machet, auch in denselben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerste, Erbsen und dergleichen in grosser Menge einträgt, und auf den Winter zu seiner Speise aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilten Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner sammlen kan, ohne daß man ein einiges in seinem Rachen siehet, und solche auch wieder dergestalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Diese Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt ist, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubsäcke. Sein Bau oder unterirdische Wohnung ist groß und weitläufftig, in verschiedene viereckigte nett und glatt-gebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu seiner Wohnung, und eines zu seinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber findet man seinen Vorrath an Getraid- und Hülsen-Früchten, und zwar iede Sorte besonders so schön aufgeschüttet, daß es auf einem wohleingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbsen, und so fort; von iedem auch nicht wenig, so gar daß mancher Hamster-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamstern eingetragenen Vorrath sich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülsen-Früchten versehen kan. Es bleibet aber der Hamster iederzeit gerne in dieser seiner künstlich erbauten Höhle, lässet sich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man giesse ihm denn Wasser, welches er gar übel vertragen kan, in dieselbe, oder grabe ihn aus; sobald er dieses letztere mercket, so stellet er sich in der ersten Kammer in Positur zur Gegenwehr, und machet sich mit Springen und Beissen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernst siehet, und die Todes-Angst empfindet, so läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er seinen Tod mit grosser Hertzhafftigkeit, springet allen denen, so ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Gesichte, und wo er einen erwischt, so bezahlet er ihn dergestalt, daß er wünschte, er wäre dem ergrimmten Hamster nicht so nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, so ist er augenblicklich todt, denn allda ist er am schwächsten, welches dieses schlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, sondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füssen sitzend, mit der Schnautze und den Vörder-Füssen sich in den Streit einlassen. Eben dergleichen Positur macht er auch, wenn er frist, indem er, wie die Eichhörnlein, wenn sie Nüsse haben, auf den Hinter-Füssen sitzet, und mit denen Vörder-Füßlein die Speisen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegessen, doch kommt er nicht auf die Blume. Sein Fleisch soll sehr ungesund seyn, und im Uberfluß genossen, Grind und Aussatz verursachen. Jedoch, damit man dieses alles nicht etwan nur vor eine blosse Anmerckung aus der Historia animali curiosa, und nicht oeconomica von Hamstern ansehen, die Wirtschaffts-Kunst aber davon keinen Vortheil haben möge, wie mehrentheils die Historia animalis tractiret wird, so siehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau sehr schädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen sey. Wegen des ersten trachtet der Land-Mann nach seiner Ausrottung. Dieses kan aber schwerlich durch andere Mittel, als durch das in seinen Bau gegossene Wasser und durchs Ausgraben geschehen. Das Wasser treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu sich die Dachs-Hunde gut schicken, in Bereitschafft haben, und sie todt beissen, oder aber todt schlagen muß. Es ist aber sehr mühsam, so viel Wasser und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man sie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüssen. Allein das Ausgraben ist nicht nur ein leichter Mittel sie auszurotten, sondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man solches arme Leute verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlassen kan, so kommt sein Sammlen dem Menschen, oder doch anderm Vieh zu gute, und hiernächst bekommt man die Bälge, welches bey uns nächst den Wolffs-Fuchs-Marder- und Katzen-Bälgen, das beste, leichteste und dauerhafftigste Rauch-Werck zum Unter-Futter ist, und theils im Hause selbst verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten ist man von Seiten der Jagd-Herrschafft darauf gar mercksam, und verpachtet gantze Gegenden und Districte, wo sich viel Hamster finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein ansehnliches macht. Man ist auch zu solcher Anstalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte diese armselige Jagd sowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor seinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl lassen, wie auch an denen meisten Oertern geschiehet: aber sie sind selbst nachlässig, daher muß man andere Mittel brauchen, massen die Anstalt an vielen Orten gemacht ist, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewisse Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen liefern

Petersilien-Wertz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Eßig und Wein gesotten, und dem Pferd eingegossen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu essen; schiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Saltz und Seiffen wohl. Oder man nimmt frischen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und lässet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Ziemer gehen; ist es ein bös Pferd, so stecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Herings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Saltz-Wasser, und gießt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Herings-Milch, und bläset sie dem Roß in den Schlauch, so wirds von Stund an stallen. Oder man führe ein solches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, so daß ihme der Dunst davon in das Gemächte gehet, so wird es auch bald stallen.

Der lautere Stall, ist anders nichts, als wenn das Pferd das Wasser, eben so, wie es solches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkömmt, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an sich nimmt, als welches ein gewisses Anzeigen einer bösen Dauung ist. Dafür nehmet Heu-Blumen, siedet sie mit Wasser, bis sie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, so warm als man es an der Hand erleiden mag (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde), und gebet ihm sodenn in seinem Tranck Bibinellen-Wasser zum fressen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu fressen und im Wasser zu trincken; oder: Giesset ihme den Safft vom Kraut Hüner-Darm ein, so vergehet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke glüenden Stahl, löschet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, lasset das Pferd drey Tage trincken, und alsobald gemach darauf reiten, daß es nicht stalle, bis es die Noth dringet. Oder mischet klein gestossenes Eisen-Kraut und Ingber mit Eßig unter einander, und giesset es dem Pferde ein. Oder nehmet weissen Campher einer welschen Nuß groß, Bein Bruch zwey Loth, stosset es zusammen klein, und lasset das Pferd darüber sauffen. Einige lassen Wachholderbeer, Kletten-Wurtzeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein sieden, giessen es dem Pferde laulicht ein: oder vermengen Stärcke, damit man die Wäsche stärcket, mit Wasser, und lassen es das Pferd etliche mahl trincken. Das Blutstallen ist ein Zeichen einer hitzigen und schwärenden Blasen. Diesem gefährlichen Uibel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen kommen, leget sie in ein Feuer oder Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glüen, darnach schafft die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilfft. Oder brennet rohe Gersten zu Pulver, und gebt sie drey Tage dem Rosse zu fressen, so vergehets. Ein bewährtes Mittel ist auch, wenn man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset und wenn solches geschehen, ihn in Wasser drücket, und dem Roß zu trincken giebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten und drücke den Safft daraus, thue daran Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage lang, und zwar alle Tage gegen den Mittag; man lasse ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder dreymahl aufs meiste, so wird das krancke Pferd wieder gesund.

Harn-Winde, Kalte Pisse, ist der schmertzlichste Zwang, den sich der Mensch im Harnlassen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, sich äusserlich warm zu halten, hiernächst präparirte Krebs-Augen, weissen trockenen Balsam, und Muscaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Saltz auf der Zunge schmeltzen lassen, hilfft auch.

Hartes Futter, siehe Futter.

Hartes Holtz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Rüster, Apffel-Alsbeer-Birn-Cornel-oder Harlsken-Eschen-Ilmen-Lein-oder Fliegen-Lerchen-Masellern-Nuß-Eiben-oder Taxus-Pflaumen-Eber-Eschen-und Wachholder-Baum.

Hartheu, ist ein Kraut, dem Johannis-Kraute fast gleich. Der Saamen mit Honig-Wasser purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helffen wider das Hüfft-Weh.

Hart-Riegel, suche Rhein-Weiden.

Hartz, ist eine fette, ölichte und fliessende, auch trocknende Materie, welche entweder aus hartzigten Bäumen fliesset und tröpffelt, oder aber durch Kunst zubereitet wird. Das meiste Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, so von den Weiß-Tannen gesammlet wird, besser als das von den Roth-Tannen ist. Eine andere Art ist dasjenige, so am todten Meer in Judäa gesammlet wird, und Juden-Hartz oder Pech heisset; dieses muß schwärtzlich, starckriechend und gläntzend seyn, sich auch gerne zermalmen lassen. Es werden die Schlag-Balsame und einige Salben damit schwartz gefärbet, und ist sehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech gesotten, und schaffet vielen

dem Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Wesen, von denen Handwerkern und Manufacturen, Künsten und Wissenschafften, so auch als Stadt-Nahrungs-Geschäffte betrachtet werden, ingleichen vom Handels- und Commercien-Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Wirt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch vom Saltz- und Schmeltz-Wesen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, so zu Leipzig Heinsius verleget hat, und des Natur- und Kunst-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger massen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheinet auch dieses in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe denenjenigen Leuten, die mit diesen Geschäfften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschafften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vortreflich nützen und zum Aufnehmen solcher gantz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewöhnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinem weissen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter dem Titel Hand-Faß-Tücher, eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Fröhne.

Hand-Fröhner, suche Fröhner.

Hand-Gaul, suche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe daran beqvem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Uibung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglich rund und zusammengeflochtenes Behältniß obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Körben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein beqvemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferde zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch ausgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein dritthalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumens dick, und von Häseln- Maßellern- Holunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uiberzüge, darein so Manns- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus sauberm Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glasurte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch-Handschuh; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klarem Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger-Handschuh, die letzten aber Klappen-Handschuh genennet werden. Die Männer-Handschuh, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreifte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an denen

grosse herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichsam abgeschnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja so gar mit offenen Augen schläfft. Das Männlein, oder der Rammler, ist auch von dem Weiblein, so die Häsin, der Mutter-Hase oder der Satz-Hase genennet wird, darinnen unterschieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geschwinder ist, als die Häsin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht so hurtig auf ihren Füssen. Ferner ist der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth, auf dem Rücken schwartztüpfflicht, und hinten herum weiß, als wenn er bethupffet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er steiff träget, und im Spitzen und Horchen eins nach dem andern geschwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beysammen leget. Die Häsin oder der Satz-Hase hingegen hat einen längern und schmalern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, grosse lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbichte, und überhaupt mehr Asch-Farbe und graulichte, als röthlichte Haare. In der Setz-Zeit ist absonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häsin daran zu erkennen, daß er seine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beysammen leget, auch eher aus seinem Lager aufstehet, als eine Häsin; dahingegen diese, wenn sie den Leib voller Jungen hat, sich in dem Lager zu drucken und feste zu sitzen pfleget, da sie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch sitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar schon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde ist, und zwar mit so grosser Begierde, daß offt hinter einer Häsin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl solche frühzeitige Junge, wenn sie nach vier Wochen (denn so lange trägt die Häsin) gesetzet werden, mehrentheils von der grossen Kälte und dem starcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müssen sie diese Kurtzweile bleiben lassen. Sonsten setzen sie ordentlicher Weise im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kraut ist, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erdhügel, und zwar nachdem die Satz-Häsin alt ist, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geschiehet im Majo schon besser, und bekommen sie alsdenn meistens dreye. Beym dritten Satz, so im Julio geschiehet, bekommen sie bisweilen vier bis sechs Junge, die sie schon besser, als bey den ersten beyden Sätzen, im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem sie nemlich Friede haben, so, daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen, der Hase gehe im Früh-Jahr selb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi selb funffzehen bis siebenzehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamster und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müssen, sondern haben gleich ihre Augen offen, so bald sie zur Wel[t] kommen. Sonsten ist die Häsin eine sehr un[-]getreue Mutter: Denn sie lässet ihre Jung[en] über vier bis sechs Tage nicht an sich saugen, darnach verlässet sie dieselben, und läufft au[s] grosser Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er sie frisch gesetz[t] findet, gantz und gar auffrißt, damit er di[e] Mutter desto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Hasen viel Schaden, so wohl wenn sie noch jung, als auch, wenn sie alt und erwachsen sind, und können zwey Krähen einen alten Hasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Hase ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget. Wo er gesetzet worden, bleibet er am liebsten; dahero kommen die Holtz-Hasen, die nemlich in grossen Waldungen gesetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil sie nächst demjenigen, was sie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter fressen. Die in den kleinen Feld-Höltzern gesetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Diese Holtz-Hasen sind schon etwas schwerer zu hetzen, weil sie den Jäger mit den Hunden mehr scheuen, und zum öfftern schon der Jagd entgangen, siehe Nacht-Jagd. Die Feld-Hasen hingegen, das ist, diejenigen, so in denen weiten und flachen Feldern gesetzet worden, bleiben auch meistens daselbst beständig, ändern abe[r] ihr Lager oder Gesässe im Jahr unterschiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Fros[t] und Schnee vorbey, setzen sie sich gerne an di[e] Ränder in die Mist-Stücken oder Sturtz-Aecker; wenn aber die Saat so hoch gewachsen, daß sie sich darinnen bergen können, so suchen sie ihre Retirade in derselben, bis zur Erndte-Zeit, da sie sich denn immer aus einem Stüc[k] Getraide in das andere jagen lassen, bis es alles geschnitten oder niedergehauen ist: alsdenn setzen sie sich in das alte annoch stehende Gras, und in die Haber-Schwaden; ent[-]kommt ihnen aber auch dieses, so machen sie sic[h] in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zei[t] und bey tieffem Schnee, machen sie sich in di[e] Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo sie in der Gedult sitzen können. Ihr Geäse ist allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Hasen sind, zu[r] Herbst-Zeit Eicheln: Im Winter aber nähren sie sich, wenn sie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- un[d] anderer jungen, insonderheit aber der Obst-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väte[r] öffters mit ihrem grossen Schaden erfahren. Z[u] gedachter Winters-Zeit pflegen sie mit viele[n] Spuren, Wieder-Gängen und Absprüngen vorsichtig herum zu lauffen, wie solches au[s] der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich ab[-]

 zune[h]

Digitized by Google

fern oder Saamen in die Höhe kommen, (welches man Stauchen heisset), und also bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es vonnöthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdorren, als auch der Bast zur Gnüge welcke, weilen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darf er auch hernach wenn man ihn röstet, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihme an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedorret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Mandeln gezählet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büsseln zu beyden Seiten, wie beym Dreschen derer Feld-Früchte angewiesen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt lässet er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zähe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Röste kommen. Die gröbsten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, keinem Vieh gut: hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen gestossen, und denn behörig gewurfft, endlich gesackt, und fein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden geschüttet, damit er vollends recht austreugen, und dürre werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man lässet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuschlagen, acht oder zehen Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Marck abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre fein fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgesondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel- und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang rc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Köder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giessen hernach das gesottene Wasser an die Oerter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einem so starcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, soll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesäet wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaf, und stillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh: eingenommen, stillet sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungelöschtem Kalck vermischet, und in Tüchlein übergeschlagen, den kalten Brand stillet. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauf und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, suche Breche.

Hanff-Darre, siehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, suche Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor gifftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer sicher schlafen können: so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras, ist ein Ort, dem man beqvem ein-

Lunge gegessen benimmt den schweren Athem und Engbrüstigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleisch der kleinen Kinder gestrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen; welches auch die Hasen-Zahne thun, wenn das Zahn-Fleisch damit gerieben wird. Das Hertz eines Hasen, welcher wohl gehetzet worden, in drey gleiche Theile zerschnitten, und allmählig getrocknet, auch iedesmahl vor dem *Paroxysmo* oder Antritt eingenommen, vertreibet das viertägige Fieber. Die Nieren und Geilen getrocknet und pulverisiret eingenommen, sind gut wider den Stein und für allerley Blasen-Beschwerungen. Der Hasen-Sprung und die Gelenke des Schwantzes gepülvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, sonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen. Das Hasen-Fett, besonders wenn es alt ist, zeitiget die Geschwüre, und soll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, sondern auch hinter die Ohren geschmieret oder geleget, die Zahn-Schmertzen stillen.

Hasel-Eiche, siehe **Eiche**.

Hasel-Huhn, ist eine Art wilder Hühner, so unter das Feder-Wildpret gehöret, und um ein gutes grösser als das Rebhun ist. Der Hahn so wohl als die Henne, haben kurtze, dicke und schwartze Schnäbel, graue Köpffe, und zu oberst auf denselben schwartze Federlein; die Federn an ihren Leibern sind mannigfältig, theils grau oder Aschen-Farb, theils schwartz, theils Castanien-braun und weiß unter einander gesprengt. Sie haben am Bauch mehr weisses, als die Rebhüner, und am Rücken mehr röthlichtes, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch ist weißlicht und die beyden Seiten sind mit schwartzen Flecken eingetheilt, der Schwantz ist graulicht, schwartz und weiß, mit einem Fingerbreiten schwartzen Quer-Strich; die längsten Schwing-Federn sind gar nahe Aschen-Farb, mit schwartz vermischt. Die Füsse sind beyden, gleich dem Birck-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähen aber schuppicht. Doch ist der Hahn von dem Huhn darinnen unterschieden, daß er schöner an Federn, und ein klein wenig grösser, als dieses; daß er am Kopfe und unterm Halse etwas mehr schwartz gezeichnet ist, als das Huhn, auch mercklich dickere Backen hat, denn dieses, und über denen Augen roth gezeichnet ist, wie ein Rebhuhn. Sie halten sich gern in schwartzem Holtze, Tannen- und Fichten-Dickichten, iedoch meistens in solchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Hasel-Nuß-Stauden zu finden, (als wovon sie ihren Nahmen haben) weil sie die Hasel-Zäpflein oder Käutzlein gerne geniessen, ausser diesen aber auch von Wachholder- und rothen Hollunder-Beeren, nicht weniger von Ebereschen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern sich nähren. Sie fliegen sehr rasch, begeben sich aber niemahls aus dem Holtze, und setzen sich auf die untersten Aeste, sehen allezeit mit einem Auge über sich, und fürchten sich sehr vor denen Raub-Vögeln. Ihre Pfaltz ist im Früh-Jahr in d. Fasten-Zeit, da sie einander pfeiffen, und si. zusammen ruffen, zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme u. Ru gleichlautenden Pfeiffe zu sich locken und di. selben nicht ohne sonderbare Lust schiessen kan Denn die Weiblein oder Hüner soll man, u. der Nachzucht willen, billig schonen. Um ach Uhr Vormittags und Abends um drey Uhr i. die beste Zeit zum Schiessen. Das Huhn hat gleich dem Auer- und Birck-Wildpret, sein Brut auf der Erden, und bringet sechs, sieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns, (den sie sich, wie das Birck-Wilpret auch nich. paaren) gantz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieser Vogel ziehet nicht, wie anderes Feder-Wildpret, Herbst-Zeit hinweg, sondern hält seinen Ort oder Gegend Jahr au. Jahr ein accurat. So bald die Jungen fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geschossen oder auch in solcher ihrer Pfaltz-Zeit vermittelst voremeldten Pfeifleins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Donen, wie die Schnepfen an der Erden, oder auch mit Ebereschen-Beeren in den grossen Donen an denen Bäumen gefangen. Es sind wilde Vögel, die sich nicht leicht lebendig erhalten lassen. Am häuffigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhüner-Fleisch, läßt sich auch viel mürber braten, dahero sie als ein gesundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recommendiret werden. Man pfleget sie, gleich andern Hünern zu braten, nur daß die Federn am Kopffe gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; sie werden auch mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln gekocht, oder in Pasteten geschlagen. Drey Haselhüner-Mägen, mit allem, was darinnen ist, gedorrt, und denen engbrüstigen Pferden eingegeben, soll denselben wieder einen guten Athem machen.

Haseling, ist ein Fisch so groß wie ein Häring, weiß, auf dem Rücken dunckel, an denen Floß-Federn röthlich; der Schwantz ziehet sich auf blau; wird in der Oder, Dosse und Havel gefangen, sein Fleisch ist weich und von gutem Geschmack, dienet aber besser zum Sieden als Braten, s. **Häseling**.

Hasel-Maus, siehe **Maus**.

Hasel-Mistel, wächst auf Hasel-Stauden, wenn sie zwischen denen zwey Frauen-Tagen abgenommen, wird sie sehr wider die schwere Noth gerühmet.

Hasel-Nuß, ist die bekannte Frucht von der Hasel-Staude oder Hasel-Strauch, welche billig unter das Busch-Holtz gezählet wird, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet: Denn die beyden grossen Hasel-Stauden, oder vielmehr Hasel-Bäume, davon der eine zu Pfortzheim gestanden, und am Stamme drey wohlgewachsener Männer starck:

Digitized by Google

Petersilien-Wurtz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Eßig und Wein gesotten, und dem Pferd eingegossen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Mangolt zu essen; schiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Saltz und Seiffen wohl. Oder man nimmt frischen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Dacht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und lässet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Ziemer gehen; ist es ein bös Pferd, so stecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Herings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Saltz-Wasser, und gießt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Herings-Milch, und bläset sie dem Roß in den Schlauch, so wirds von Stund an stallen. Oder man führe ein solches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, so daß ihme der Dunst davon in das Gemächte gehet, so wird es auch bald stallen.

Der lautere Stall, ist anders nichts, als wenn das Pferd das Wasser, eben so, wie es solches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkommt, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an sich nimmt, als welches ein gewisses Anzeigen einer bösen Dauung ist. Dafür nehmet Heu-Blumen, siedet sie mit Wasser, bis sie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, so warm als man es an der Hand erleiden mag (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde), und gebet ihm sodenn in seinem Tranck Bibinellen-Wasser zum fressen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu fressen und im Wasser zu trincken; oder: Giesset ihme den Safft vom Kraut Hüner-Darm ein, so vergehet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke glüenden Stahl, löschet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, lasset das Pferd drey Tage trincken, und alsobald gemach darauf reiten, daß es nicht stalle, bis es die Noth dringet. Oder mischet klein gestossenes Eisen-Kraut und Ingber mit Eßig unter einander, und giesset es dem Pferde ein. Oder nehmet weissen Campher einer welschen Nuß groß, Bein Bruch zwey Loth, stosset es zusammen klein, und lasset das Pferd darüber sauffen. Einige lassen Wachholderbeer, Kletten-Wurtzeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein sieden, giessen es dem Pferde lawlicht ein: oder vermengen Stärcke, damit man die Wäsche stärcket, mit Wasser, und lassen es das Pferd etliche mahl trincken. Das Blutstallen ist ein Zeichen einer hitzigen und schwärenden Blasen. Diesem gefährlichen Uibel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen kommen, leget sie in ein Feuer oder Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glüen, darnach schafft die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilfft. Oder brennet rohe Gersten zu Pulver, und gebt sie drey Tage dem Rosse zu fressen, so vergehets. Ein bewährtes Mittel ist auch, wenn man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset und wenn solches geschehen, ihn in Wasser drücket, und dem Roß zu trincken giebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten und drücke den Safft daraus, thue daran Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage lang, und zwar alle Tage gegen den Mittag; man lasse ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder dreymahl aufs meiste, so wird das krancke Pferd wieder gesund.

Harn-Winde, Kalte Pisse, ist der schmertzlichste Zwang, den sich der Mensch im Harnlassen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, sich äusserlich warm zu halten, hiernächst präparirte Krebs-Augen, weissen trockenen Balsam, und Muscaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Saltz auf der Zunge schmeltzen lassen, hilfft auch.

Hartes Futter, siehe Futter.

Hartes Holtz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Rüster, Apffel-Alsbeer-Birn-Cornel-oder Harlsken-Eschen-Ilmen-Lein-oder Fliegen-Lerchen-Massellern-Nuß-Eiben-oder Taxus-Pflaumen-Eber-Eschen-und Wachholder-Baum.

Hartheu, ist ein Kraut, dem Johannis-Kraute fast gleich. Der Saamen mit Honig-Wasser purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helffen wider das Hüfft-Weh.

Hart-Riegel, suche Rhein-Weiden.

Hartz, ist eine fette, ölichte und fliessende, auch trocknende Materie, welche entweder aus hartzigten Bäumen fliesset und tröpffelt, oder aber durch Kunst zubereitet wird. Das meiste Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, so von den Weiß-Tannen gesammlet wird, besser als das von den Roth-Tannen ist. Eine andere Art ist dasjenige, so am todten Meer in Judäa gesammlet wird, und Juden-Hartz oder Pech heisset; dieses muß schwärtzlich, starckriechend und gläntzend seyn, sich auch gerne zermalmen lassen. Es werden die Schlag-Balsame und einige Salben damit schwartz gefärbet, und ist sehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech gesotten, und schaffet vielen

Erde legen soll, würden sie ersticken: die Grube soll man euch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reiß die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingesetzten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an denselben eine Grube, senckt hierein eine schwache Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurtzel ausspriessende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjünge. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeste lässet. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, sollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächset ein Mistel oder Kenster, welcher nächst dem Eichen-Mistel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweysprossig, zweyzinckig oder zwieselig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Ertzt-Gruben sind. Uiber obbeschriebene Gattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen gantz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Oehrlein, auch Eich-Schwämme genennt, sind grosse graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Kälber-Gekrös aus, und wachsen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume und werden wie sonst die andern Schwämme oder Piltze zubereitet.

Hasel-Wurtz, ist eine kleine, vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zaserlein behängte Wurtzel, welche einen schar-

fen widrigen Geschmack hat, und wegen ihr[…] nicht unangenehmen, und den Narden [...] gleichkommenden Geruchs, die wilde Nar[de] genennet wird. Sie hat runde, breite glä[n]zende Blätter, zwischen welchen nahe bey d[er] Wurtzel an zarten und langen Stielen, bra[u]ne Purpur-farbene wohlriechende Blumen [...] kleinen Hülsen, wie am Bilsen-Kraute, hä[n]gen, darinnen ein eckigter den Wein-Kör[n]lein nicht ungleicher Saamen wächset. Me[n] findet sie in schattichten Orten, in Wälde[rn] und Gärten. Sowohl die Wurtzel als d[ie] Blätter, haben eine starck purgirende Kraf[t], und wer die Scharbocks-Blätter, die mit [...]nen eine ziemliche Gleichheit haben, zum S[a]lat sammlen will, mag sich wohl vorsehen, d[aß] er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wer[...] man es mit der Blüthe im Frühling brauch[en] will, muß man an der Sonnen und nicht i[m] Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziege[n-] Molcken genommen, führet den gallicht[en] Schleim aus, und treibet den Harn. E[in] Quintlein gestossene Hasel-Wurtz in eine[m] Trunck weissen Wein, früh Morgens nüchte[rn] eingenommen, und sich, wie bey dem Gebrau[ch] anderer purgirender Artzneyen, verhalten, [...] öffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter un[d] verhärtete Geschwulst, ist also eine nützlic[he] Artzney wider die Wasser- und Gelbe-Such[t,] eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüstigke[it,] kurtzen Athem und Husten, insonderheit ab[er] für alle drey- und viertägige Fieber, denn [...] reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigke[i]ten, und ist ein gutes Mittel für starcke Han[d]wercks-Leute und Bauren. Etliche geben d[ie] Blätter den Pferden unter ihr Futter, dav[on] sie sich reinigen und muthig werden. So [...]gen auch einige Weiber die frischen Blätter [...] die neu-gemolckene Milch, und glauben, [...] werffe besser auf, und gebe mehr Mil[ch] Raum.

Hasen-Baitze, siehe **Baitze**.

Hasen-Geyer, suche **Geyer**.

Hasen-Hetzen, siehe **Hetzen**.

Hasen-Kasten, ist ein kleiner, von [...] dünnen Tannen-Bretern zusammen geschl[a]gener Kasten, welcher nur, wie eine Schul[...] Lade, mit einem Deckel versehen, und ni[cht] grösser ist, als daß ein Hase, welchen man [le]bendig von einem Ort zum andern bring[en] will, darinnen sitzen könne, iedoch muß er [ge]nugsame Lufft haben. Man hat auch vor [...] Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zeh[en] Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen m[an] so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fo[rt]bringen kan. Die Kästen pflegen grün ang[e]strichen, und die Thiere, für welche sie geh[ö]ren, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, Katzen-Klee, ist ein Klein[es] Kraut, welches an den Korn-Feldern wäch[-] set, schmale Blätlein, je drey beysamme[n,] und wolligte Knöpflein träget, die wie ein kl[ei]nes Hasen-Pfötlein aussehen. Es wird äu[s]serlich zu Wunden und Brüchen, innerl[ich] aber in Wein oder Wasser für das Blutspey[en] und andere Blut-Flüsse nützlich gebraucht.

 Has[en-]

grosse herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichsam abgeschnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja so gar mit offenen Augen schläfft. Das Männlein, oder der Rammler, ist auch von dem Weiblein, so die Häsin, der Mutter-Hase oder der Satz-Hase genennet wird, darinnen unterschieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geschwinder ist, als die Häsin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht so hurtig auf ihren Füssen. Ferner ist der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth auf dem Rücken schwartztüpfflicht, und hinten herum weiß, als wenn er berupffet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er steiff träget, und im Spitzen und Horchen eins nach dem andern geschwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beysammen leget. Die Häsin oder der Satz-Hase hingegen hat einen längern und schmalern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, grosse lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbichte, und überhaupt mehr Asch-Farbe und graulichte, als röthlichte Haare. In der Setz-Zeit ist absonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häsin daran zu erkennen, daß er seine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beysammen leget, auch eher aus seinem Lager aufstehet, als eine Häsin; dahingegen diese, wenn sie den Leib voller Jungen hat, sich in dem Lager zu drucken und feste zu sitzen pfleget, da sie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch sitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar schon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde ist, und zwar mit so grosser Begierde, daß offt hinter einer Häsin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl solche frühzeitige Junge, wenn sie nach vier Wochen (denn so lange trägt die Häsin) gesetzet werden, mehrentheils von der grossen Kälte und dem starcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müssen sie diese Kurtzweile bleiben lassen. Sonsten setzen sie ordentlicher Weise im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kraut ist, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erdhügel, und zwar nachdem die Satz-Häsin alt ist, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geschiehet im Majo schon besser, und bekommen sie alsdenn meistens dreye. Beym dritten Satz, so im Julio geschiehet, bekommen sie bisweilen vier bis sechs Junge, die sie schon besser, als bey den ersten beyden Sätzen, im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem sie nemlich Friede haben, so, daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen, der Hase gehe im Früh-Jahr selb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi selb funffzehen bis siebenzehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamster und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müssen, sondern haben gleich ihre Augen offen, so bald sie zur Welt kommen. Sonsten ist die Häsin eine sehr ungetreue Mutter: Denn sie lässet ihre Junge über vier bis sechs Tage nicht an sich saugen, darnach verlässet sie dieselben, und läufft aus grosser Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er sie frisch gesetzt findet, gantz und gar auffrißt, damit er die Mutter desto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Hasen viel Schaden, so wohl wenn sie noch jung, als auch, wenn sie alt und erwachsen sind, und können zwey Krähen einen alten Hasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Hase ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget. Wo er gesetzet worden, bleibet er am liebsten; dahero kommen die Holtz-Hasen, die nemlich in grossen Waldungen gesetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil sie nächst demjenigen, was sie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter fressen. Die in den kleinen Feld-Höltzern gesetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Diese Holtz-Hasen sind schon etwas schwerer zu hetzen, weil sie den Jäger mit den Hunden mehr scheuen, und zum öfftern schon der Jagd entgangen, siehe Nacht-Jagd. Die Feld-Hasen hingegen, das ist, diejenigen, so in denen weiten und flachen Feldern gesetzet worden, bleiben auch meistens daselbst beständig, ändern aber ihr Lager oder Gesässe im Jahr unterschiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Frost und Schnee vorbey, setzen sie sich gerne an die Ränder in die Mist-Stücken oder Sturtz-Aecker; wenn aber die Saat so hoch gewachsen, daß sie sich darinnen bergen können, so suchen sie ihre Retirade in derselben, bis zur Erndte-Zeit, da sie sich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen lassen, bis es alles geschnitten oder niedergehauen ist: alsdenn setzen sie sich in das alte annoch stehende Gras, und in die Haber-Schwaden; entkommt ihnen aber auch dieses, so machen sie sich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tieffem Schnee, machen sie sich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo sie in der Gedult sitzen können. Ihr Geäse ist allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Hasen sind, zur Herbst-Zeit Eicheln: Im Winter aber nähren sie sich, wenn sie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- und anderer jungen, insonderheit aber der Obst-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väter öffters mit ihrem grossen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen sie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Absprüngen vorsichtig herum zu lauffen, wie solches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich ab

Hau, siehe Gebau.

Haube, heisset bey dem Frauen-Volck theils ein zierlicher Aufsatz, theils auch nur eine schlechte Bedeckung vor das Haupt, und sind von gar vielerley und sehr veränderlicher Façon, bald schlecht, bald mit Spitzen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit sich bringt, auch denen Haubenmacherinnen, welche solche Aufsätze geschickt zu verfertigen wissen, am besten bekannt. Diese pflegten solche vor diesem auf einem von Holtz, Thon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu stecken und zu knüpffen, welches daher ein Hauben-Stock genennet ward.

Haube, heissen die Falckenier die Kappe, womit der Falcke von ihnen gehaubet wird, das ist, die sie ihm auffsetzen, damit er desto ehe zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erst gefangene Falcken, haubet man erstlich mit Keusch-Hauben, wenn man sie aber anfänget zu tragen, so werden sie recht gehaubet. Wenn der Falckenier den Falcken hauben will, muß er sich vorsehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick stosse, denn sobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihme nahet, so wirfft er sich auf den Rucken, welches denn eine böse und unartige Gewohnheit ist. Wenn der Falck die Fesseln abschneiden, und sich ledig machen will, oder beisset in die Stange, item in den Handschuh, so muß man ihme eine Haube mit einem Schnabel-Futter auffsetzen. Es soll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Nasen auf beyden Seiten seine Lufft-Löcher haben, und derwegen fleißig gemachet werden, damit der Vogel dadurch genugsame Lufft haben möge. Die Falckenierer tragen zu ihrem Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe Falckenier.

Haube-Lerche, siehe Lerche.

Haubel-Meise, suche Meise.

Hauck oder Haug, ist ein Augen-Gebrechen der Pferde, und bestehet in einem kleinen Beulchen, so dem Pferde inwärts in dem Augen-Wirbel lieget, wird also erkannt: Wenn er wächset, so rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihme denn darein siehet, so findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart ist, und da man das Auge aufzerret, so kehret der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der Hauck wachsen will, so lässet man ihme die Adern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich, lässet es wohl bluten, nimmt alsdenn gestossenen Alaun, weissen Ingwer, Saltz, langen Pfeffer und Nessel-Wurtz, dörret es wohl, reibet und stösset es klein, treibet es durch ein Tüchlein oder Haar-Sieb, und bläset durch ein Röhrlein dieses Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch läbet, Rus aus einer Feuer-Mauer, und weissen Ingwer, alles klein

gestossen und vermischt, und dem Vieh in
Augen gestrichen. Eben dieses Mittel lä
sich auch bey dem Rind-Vieh, wann ihme
Hauck wachsen will, nützlich gebrauchen.
aber der Hauck bey einem Pferde schon der
stalt gewachsen, daß er muß geschnitten w
den, so laß dem Pferde das Auge, wo der Ha
ist, wohl aufzerren, stich und zeuch einen Fa
dadurch, damit man den Hauck kan heraus z
hen, denselben schneide allenthalben und w
ab, daß nichts davon überbleibe, doch h
dich, daß du die Felle ob den Augen nicht tr
fest, und thue ihm ein wenig Saltz ins Au
darnach stelle es in einen gantz finstern Sta
und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab,
wirds besser.

Haue, siehe Hacke.

Hauen, heisset so viel, als abmähen, o
mit der Sense abhauen; also sagt man: Gr
hauen, Gerste hauen, Haber hauen, u
kurtz von allen Feld-Früchten, so nicht m
der Sichel abgeschnitten, oder mit der Ha
ausgerauft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Bi
einen Baum umbeisset.

Hauend Schwein, wird ein wilder Hau
oder vollkommenes grosses Schwein, männ
ches Geschlechts, welches vier Jahr alt u
drüber ist, genennet. Ihr Gewehr ist dr
Finger breit, lang heraus stehend, sehr scha
und spitzig. Sie sind sehr kühne, absonderl
im Jagen und Hetzen, wenn sie erhitzt w
den: Was sie nur sehen, darauf gehen sie l
und schonen nichts, es seyn Menschen, Pfer
oder Hunde. Sie haben grosse Stärcke; w
den sie ja mit grosser Mühe endlich zur Flu
gebracht, und sehen einen Prudel, Dickigt o
Morast, setzen sie sich hinein, fahren hera
und schlagen alles, was sie antreffen, lahm u
zu schanden, oder gar zu todt. Die hauend
Schweine, so einander gewachsen sind, kä
pfen gleich denen Hirschen, in ihrer Brunf
Zeit, doch auf eine andere Art, denn sie fahr
zusammen, lehnen sich mit dem Rücken b
an, schlagen einander auf die Vorder-Blät
mit dem Gewehr, hauen sich viele Ritzen u
tieffe Schläge ein, daß öffters manche
Kämpffen und solchem Streit lahm, besch
diget oder wohl gar todt geschlagen werd
so es aber dennoch wohl abgehet, schwellen
auf ihren Schultern, und wenn wiedern
neue Schläge dazu kommen, reiben sie sich
das Hartz und reiben sich mit der Zeit n
der aus, davon sie eine dicke Haut krieg
welche als ein Pantzer feste verwächset.
sie aber in währendem Kampff eines Wol
gewahr werden, vereinigen sie sich beyde
verfolgen denselben, als ihren gemeinen Fei
mit grossem Eifer. Im sechsten und folg
den Jahre werden sie grosse Haupt-Schwe
genannt.

Hauer, siehe Eber.

Haug, siehe Hauck.

Hau Hechel, siehe Heu-Hechel.

Haupt, ist das vornehmste Theil an ei
Cörper, es sey ein Mensch oder Vieh, de
au

Lunge gegessen benimmt den schweren Athem und Engbrüstigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleisch der kleinen Kinder gestrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen; welches auch die Hasen-Zähne thun, wenn das Zahn-Fleisch damit gerieben wird. Das Hertz eines Hasen, welcher wohl gehetzet worden, in drey gleiche Theile zerschnitten, und allmählig getrocknet, auch iedesmahl vor dem Paroxysmo oder Antritt eingenommen, vertreibet das viertägige Fieber. Die Nieren und Geilen getrocknet und pulverisiret eingenommen, sind gut wider den Stein und für allerley Blasen-Beschwerungen. Der Hasen-Sprung und die Gelenke des Schwantzes gepülvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, sonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen. Das Hasen-Fett, besonders wenn es alt ist, zeitiget die Geschwüre, und soll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, sondern auch hinter die Ohren geschmieret oder geleget, die Zahn-Schmertzen stillen.

Hasel-Eiche, siehe Eiche.

Hasel-Huhn, ist eine Art wilder Hühner, so unter das Feder-Wildpret gehöret, und um ein gutes grösser als das Rebhun ist. Der Hahn so wohl als die Henne, haben kurtze, dicke und schwartze Schnäbel, graue Köpffe, und zu oberst auf denselben schwartze Federlein; die Federn an ihren Leibern sind mannigfältig, theils grau oder Aschen-Farb, theils schwartz, theils Castanien-braun und weiß unter einander gesprengt. Sie haben am Bauch mehr weisses, als die Rebhüner, und am Rücken mehr röthlichtes, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch ist weißlicht und die beyden Seiten sind mit schwartzen Flecken eingetheilt, der Schwantz ist graulicht, schwartz und weiß, mit einem Fingerbreiten schwartzen Quer-Strich; die längsten Schwing-Federn sind gar nahe Aschen-Farb, mit schwartz vermischt. Die Füsse sind beyden, gleich dem Birck-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähen aber schuppicht. Doch ist der Hahn von dem Huhn darinnen unterschieden, daß er schöner an Federn, und ein klein wenig grösser, als dieses; daß er am Kopfe und unterm Halse etwas mehr schwartz gezeichnet ist, als das Huhn, auch mercklich dickere Backen hat, denn dieses, und über denen Augen roth gezeichnet ist, wie ein Rebhuhn. Sie halten sich gern in schwartzem Holtze, Tannen- und Fichten-Dickichten, iedoch meistens in solchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Hasel-Nuß-Stauden zu finden, (als wovon sie ihren Nahmen haben) weil sie die Hasel-Zäpflein oder Käutzlein gerne geniessen, ausser diesen aber auch von Wachholder- und rothen Hollunder-Beeren, nicht weniger von Ebereschen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern sich nähren. Sie fliegen sehr rasch, begeben sich aber niemahls aus dem Holtze, und setzen sich auf die untersten Aeste, sehen allezeit mit einem Auge über sich, und fürchten sich sehr vor denen Raub-Vögeln. Ihre Pfaltz ist im Früh-Jahr in der Fasten-Zeit, da sie einander pfeiffen, und sich zusammen ruffen, zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme u. Ruf gleichlautenden Pfeiffe zu sich locken und dieselben nicht ohne sonderbare Lust schiessen kan. Denn die Weiblein oder Hüner soll man, um der Nachzucht willen, billig schonen. Um acht Uhr Vormittags und Abends um drey Uhr ist die beste Zeit zum Schiessen. Das Huhn hat gleich dem Auer- und Birck-Wildpret, seine Brut auf der Erden, und bringet sechs, sieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns, (denn sie sich, wie das Birck-Wildpret auch nicht paaren) gantz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieser Vogel ziehet nicht, wie anderes Feder-Wildpret, Herbst-Zeit hinweg, sondern hält seinen Ort oder Gegend Jahr aus Jahr ein accurat. So bald die Jungen fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geschossen oder auch in solcher ihrer Pfaltz-Zeit vermittelst vorermeldten Pfeifleins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Dohnen, wie die Schnepfen an der Erden, oder auch mit Ebereschen-Beeren in den grossen Dohnen an denen Bäumen gefangen. Es sind wilde Vögel, die sich nicht leicht lebendig erhalten lassen. Am häuffigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhüner-Fleisch, läst sich auch viel mürber braten, daher sie als ein gesundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recommendiret werden. Man pfleget sie, gleich andern Hünern zu braten, nur daß die Federn am Kopffe gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; sie werden auch mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln gekocht, oder in Pasteten geschlagen. Drey Haselhüner-Mägen, mit allem, was darinnen ist, gedorrt, und denen engbrüstigen Pferden eingegeben, soll denselben wieder einen guten Athem machen.

Haseling, ist ein Fisch so groß wie ein Häring, weiß, auf dem Rücken dunckel, an denen Floß-Federn röthlich; der Schwantz ziehet sich auf blau; wird in der Oder, Dosse und Havel gefangen, sein Fleisch ist weich und von gutem Geschmack, dienet aber besser zum Sieden als Braten, s. Häseling.

Hasel-Maus, siehe Maus.

Hasel-Mistel, wächst auf Hasel-Stauden, wenn sie zwischen denen zwey Frauen-Tagen abgenommen, wird sie sehr wider die schwere Noth gerühmet.

Hasel-Nuß, ist die bekannte Frucht von der Hasel-Staude oder Hasel-Strauch, welche billig unter das Busch-Holtz gezählet wird, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet: Denn die beyden grossen Hasel-Stauden, oder vielmehr Hasel-Bäume, davon der eine zu Pfortzheim gestanden, und am Stamme drey wohlgewachsener Männer starck:

Pferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haar-schlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es stättig; und denn (4) wenn es Haupt-süchtig, als mönig oder rotzig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht stättig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferdes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) Haarschlächtig, dem Käuffer vierzehen Tage lang nach beschehenem Kauff und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd geraubet oder gestohlen wäre, und der Käuffer dasselbe wieder geben müste, so ist der Verkäuffer den Käuffer schadlos zu halten schuldig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, siehe Haspel.

Haupt-Salat, oder **Kopff-Salat**, siehe Salat.

Haupt-Schlüssel, ist ein dergestalt abgepaster und künstlich nach vielen Eingerichten an verschiedenen Schlössern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältnisse eines Hauses oder eines Land-Gutes schliesset, und den ein Haus-Vater von Rechts wegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur um Feuers-Gefahr willen, da manchmahl die nöthigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er sehr bequem, denen Domestiquen und andern Arbeitern, welche in Abwesenheit der Katze gerne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und sie in ihrer Nachlässigkeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh**, **Kopff-Weh**, ist ein Schmertz, der aus innerlichen Ursachen im Haupte entstehet. Er kommt von vielerley Ursachen, und ist also unterschieden, bald von denen Nerven, bald denen Säfften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verursachet auch ein Rausch, eine Erkältung, eine Erhitzung, it. das Wetter Haupt-Weh. Nach diesem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärckung des Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist diese zu reinigen und zu stärcken. Kommts von einer Erkältung, so hilfft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, so hilfft ein Umschlag von Brot, Ungarischen Wasser, Wachholder-Beeren, Kümmel, und so weiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein männlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so flüchtig, als die hauende und angehende Schweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus stehend, groß und starck, doch etwas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht so scharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket, mit denen Ballen ein- und mit denen Klauen auswerts, und schreitet insgemein zwey gute Werckschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Kranckheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, lässet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Immittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Würbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und ietzt gemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferde auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptwehe von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, iedes ein Quartier, mit ein wenig Eßig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde gemach umher führen lassen, wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzu grosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden; so nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Weitzen, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Saltz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das

Pferd

Erde legen soll, würden sie ersticken; die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reiß die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingelegten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an denselben eine Grube, sencket hierein eine schwache Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurtzel ausspressende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhocken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjünge. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeste lässet. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, sollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächset ein Mistel oder Kenster, welcher nächst dem Eichen-Mistel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweysprößig, zweyzinckicht oder zwieselig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Ertzt-Gruben sind. Uiber obbeschriebene Gattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen gantz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Oehrlein, auch Eich-Schwämme genannt, sind grosse graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Kälber-Gekrös aus, und wachsen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume und werden wie sonst die andern Schwämme oder Piltze zubereitet.

Hasel-Wurtz, ist eine kleine, vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zäserlein behängte Wurtzel, welche einen scharfen widrigen Geschmack hat, und wegen ihre nicht unangenehmen, und den Narden fa gleichkommenden Geruchs, die wilde Nard genennet wird. Sie hat runde, breite glä zende Blätter, zwischen welchen nahe bey de Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur-farbene wohlriechende Blumen kleinen Hülsen, wie am Bilsen-Krante, hä gen, darinnen ein eckigter den Wein-Korn lein nicht ungleicher Saamen wächset. Ma findet sie in schattrichten Orten, in Wälder und Gärten. Sowohl die Wurtzel als d Blätter, haben eine starck purgirende Kraff und wer die Scharbocks-Blätter, die mit ih nen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Sa lat sammlen will, mag sich wohl vorsehen, da er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wen man es mit der Blüthe im Frühling brauche will, muß man an der Sonnen und nicht i Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen Molcken genommen, führet den gallichte Schleim aus, und treibet den Harn. Ei Qvintlein gestossene Hasel-Wurtz in eine Trunck weissen Wein, früh Morgens nüchter eingenommen, und sich, wie bey dem Gebrau anderer purgirender Artzneyen, verhalten, ö öffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter un verhärtete Geschwulst, ist also eine nützlich Artzney wider die Wasser-und Gelbe Such eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüstigkei kurtzen Athem und Husten, insonderheit ab für alle drey-und viertägige Fieber, denn reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigke ten, und ist ein gutes Mittel für starcke Han wercks-Leute und Bauren. Etliche geben d Blätter den Pferden unter ihr Futter, davo sie sich reinigen und muthig werden. So l gen auch einige Weiber die frischen Blätter die neu-gemolckene Milch, und glauben, werffe besser auf, und gebe mehr Milc Raum.

Hasen-Baitze, siehe **Baitze**.

Hasen-Geyer, suche **Geyer**.

Hasen-Hetzen, siehe **Hetzen**.

Hasen-Kasten, ist ein kleiner, von se dünnen Tannen-Bretern zusammen geschl gener Kasten, welcher nur, wie eine Schub Lade, mit einem Deckel versehen, und nic grösser ist, als daß ein Hase, welchen man l bendig von einem Ort zum andern bring will, darinnen sitzen könne, iedoch muß er g nugsame Lufft haben. Man hat auch vor d Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zeh Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen ma so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fo bringen kan. Die Kästen pflegen grün ang strichen, und die Thiere, für welche sie geh ren, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, Katzen-Klee, ist ein klein Kraut, welches an den Korn-Feldern wäc set, schmale Blätlein, je drey beysamme und wellige Knöpflein träget, die wie ein kle nes Hasen-Pfötlein aussehen. Es wird äu serlich zu Wunden und Brüchen, innerli aber in Wein oder Wasser für das Blutspey und andere Blut-Flüsse nützlich gebraucht.

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammlen, ohne Verlust der besten Krafft dörren und aufheben. Alle Species sollen in saubern Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht: Denn es dauren solche nicht alle gleich-lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworffen. Die Eßige, so infundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Eßig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destilliret wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elexire dauren, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht verwahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden ausser der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morsellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauche frische, besonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüßlein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über einen Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wohlriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen macerirt werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie verwahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte, die fliessend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zusammen gesetzte und Aromatische aber zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr rc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holtz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässerichte Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trocknet man im Schatten, und verwahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holtz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret seyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer grössern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man sie in höltzerne Kästlein, oder aus sauberm groben Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in höltzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Korben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da sind Eppich, Fenchel-Wurtz rc. Die gröbern werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Entzian, Alraun rc. Die Rinden behält man in höltzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze schliesset man ebenfalls an einem trockenen Ort in höltzerne Gefässe, die flüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrte Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefässe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morsellen hält man in höltzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefässen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchsen verwahret rc. Doch diese weitläufftigen Anstalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apothecken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen lässet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apothecke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt, zu Leipzig bey Jacobi gedruckt, anschaffen, und sich da Raths erholen. Endlich aber muß man, 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heissen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld- Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh- Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen gesetzet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende dieses

Hau, siehe Gehau.

Haube, heisset bey dem Frauen-Volck theils ein zierlicher Aufsatz, theils auch nur eine schlechte Bedeckung vor das Haupt, und sind von gar vielerley und sehr veränderlicher Façon, bald schlecht, bald mit Spitzen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit sich bringt, auch denen Haubenmacherinnen, welche solche Aufsätze geschickt zu verfertigen wissen, am besten bekannt. Diese pflegten solche vor diesem auf einem von Holtz, Thon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu stecken und zu knüpffen, welches daher ein Hauben-Stock genennet ward.

Haube, heissen die Falckenier die Kappe, womit der Falcke von ihnen gehaubet wird, das ist, die sie ihm auffsetzen, damit er desto ehe zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erst gefangene Falcken, haubet man erstlich mit Keusch-Hauben, wenn man sie aber anfänget zu tragen, so werden sie recht gehaubet. Wenn der Falckenier den Falcken hauben will, muß er sich vorsehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick stosse, denn sobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihme nahet, so wirfft er sich auf den Rücken, welches denn eine böse und unartige Gewohnheit ist. Wenn der Falck die Fesseln abschneiden, und sich ledig machen will, oder beisset in die Stange, item in den Handschuh, so muß man ihme eine Haube mit einem Schnabel-Futter auffsetzen. Es soll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Nasen auf beyden Seiten seine Lufft-Löcher haben, und derwegen fleißig gemachet werden, damit der Vogel dadurch genugsame Lufft haben möge. Die Falckenierer tragen zu ihrem Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe Falckenier.

Haube-Lerche, siehe Lerche.

Haubel-Meise, suche Meise.

Hauck oder Haug, ist ein Augen-Gebrechen der Pferde, und bestehet in einem kleinen Beulchen, so dem Pferde inwärts in dem Augen-Wirbel lieget, wird also erkannt: Wenn er wächset, so rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihme denn darein siehet, so findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart ist, und da man das Auge aufzerret, so kehret der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der Hauck wachsen will, so lässet man ihme die Adern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich, lässet es wohl bluten, nimmt alsdenn gestossenen Alaun, weissen Ingwer, Saltz, langen Pfeffer und Nessel-Wurtz, dörret es wohl, reibet und stösset es klein, treibet es durch ein Tüchlein oder Haar-Sieb, und bläset durch ein Röhrlein dieses Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch läbet, Rus aus einer Feuer-Mauer, und weissen Ingwer, alles klein gestossen und vermischt, und dem Vieh in [die] Augen gestrichen. Eben dieses Mittel lä[sset] sich auch bey dem Rind-Vieh, wann ihme [der] Hauck wachsen will, nützlich gebrauchen. [Ist] aber der Hauck bey einem Pferde schon der[ge]stalt gewachsen, daß er muß geschnitten w[er]den, so laß dem Pferde das Auge, wo der Ha[uck] ist, wohl aufzerren, stich und zeuch einen Fa[den] dadurch, damit man den Hauck kan heraus [zie]hen, denselben schneide allenthalben und w[ohl] ab, daß nichts davon überbleibe, doch h[üte] dich, daß du die Felle ob den Augen nicht tr[effest,] und thue ihm ein wenig Saltz ins Au[ge,] darnach stelle es in einen gantz finstern Sta[ll,] und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab, [so] wirds besser.

Haue, siehe Hacke.

Hauen, heisset so viel, als abmähen, o[der] mit der Sense abhauen; also sagt man: Gr[as] hauen, Gerste hauen, Haber hauen, [und] kurtz von allen Feld-Früchten, so nicht m[it] der Sichel abgeschnitten, oder mit der Ha[nd] ausgerauft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Wi[ld] einen Baum umbeisset.

Hauend Schwein, wird ein wilder Hau[end] oder vollkommenes grosses Schwein, männ[li]ches Geschlechts, welches vier Jahr alt u[nd] drüber ist, genennet. Ihr Gewehr ist dr[ey] Finger breit, lang heraus stehend, sehr scha[rf] und spitzig. Sie sind sehr kühne, absonderl[ich] im Jagen und Hetzen, wenn sie erhitzt w[er]den: Was sie nur sehen, darauf gehen sie [los,] und schonen nichts, es seyn Menschen, Pfer[de] oder Hunde. Sie haben grosse Stärcke; w[er]den sie ja mit grosser Mühe endlich zur Flu[cht] gebracht, und sehen einen Prudel, Dickigt o[der] Morast, setzen sie sich hinein, fahren hera[us] und schlagen alles, was sie antreffen, lahm u[nd] zu schanden, oder gar zu todt. Die hauend[en] Schweine, so einander gewachsen sind, kä[m]pfen gleich denen Hirschen, in ihrer Brun[st-]Zeit, doch auf eine andere Art, denn sie fahr[en] zusammen, lehnen sich mit dem Rücken h[inter]an, schlagen einander auf die Vorder-Blät[ter] mit dem Gewehr, hauen sich viele Ritzen u[nd] tieffe Schläge ein, daß öfters manche [in] Kämpffen und solchem Streit lahm, besch[ä]diget oder wohl gar todt geschlagen werd[en;] so es aber dennoch wohl abgehet, schwellen [sie] auf ihren Schultern, und wenn wieder[um] neue Schläge dazu kommen, reiben sie sich [an] das Hartz und reiben sich mit der Zeit n[ie]der aus, davon sie eine dicke Haut krieg[en,] welche als ein Pantzer feste verwächset. [Wenn] sie aber in währendem Kampff eines Wol[ffs] gewahr werden, vereinigen sie sich beyde [und] verfolgen denselben, als ihren gemeinen Fe[ind] mit grossem Eifer. Im sechsten und folg[en]den Jahre werden sie grosse Haupt-Schwe[ine] genannt.

Hauer, siehe Eber.

Haug, siehe Hauck.

Hau Hechel, siehe Heu-Hechel.

Haupt, ist das vornehmste Theil an ei[nem] Cörper, es sey ein Mensch oder Vieh, d[a]

au

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, ingleichen bey der Fischerey und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch sonsten seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirtschafftliche Calender hin und wieder bey denjenigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einstimmig, dannenhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchem Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Lexici zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrentheils vergessen und nachläßig ist, seine Arbeit angewiesen, auch aufs künfftige, allermeist, wo die ordentlichen Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anstalt daraus gemachet werden könne.

Hausen oder Haussen, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen, noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein grosser holer Knorpel, an stat des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Fang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget sie mit grossen, aus starcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-klafftertigen Fisch-Garen; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch im Netze sey, ziehet man dasselbe gemach einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick behend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Pfund-weise, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingesaltzen und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; dahero ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmackt, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Eßig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes darzu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabelian, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt: oder auch auf folgende Art eingemacht: Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salbey, Lorbeer-Blätter oder Roßmarin darzwischen legen; der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine höltzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein iedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische anstecket, unterdessen setzt man Wasser über das Feuer, saltzet es ziemlich starck, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücken ein, lasset sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn legt man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon das Saltz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Saltz hält er sich nicht, und der Eßig zieht das Saltz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauberes neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch das

Digitized by Google

Pferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haar-schlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) wenn es städtig; und denn (4) wenn es Haupt-süchtig, als mönig oder rotzig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht städtig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferdes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für rotzig, 2) räudig, und 3) Haarschlächtig, dem Käuffer vierzehen Tage lang nach beschehenem Kauff und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd geraubet oder gestohlen wäre, und der Käuffer dasselbe wieder geben müste, so ist der Verkäuffer den Käuffer schadlos zu halten schuldig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, siehe **Hafftel.**

Haupt-Salat, oder **Kopff-Salat**, siehe **Salat.**

Haupt-Schlüssel, ist ein dergestalt abgepaßter und künstlich nach vielen Eingerichten an verschiedenen Schlössern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältnisse eines Hauses oder eines Land-Gutes schliesset, und den ein Haus-Vater von Rechts wegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur um Feuers-Gefahr willen, da manchmahl die nöthigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er sehr beqvem, denen Domestiqven und andern Arbeitern, welche in Abwesenheit der Katze gerne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und sie in ihrer Nachläßigkeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh, Kopff-Weh**, ist ein Schmertz, der aus innerlichen Ursachen im Haupte entstehet. Er kommt von vielerley Ursachen, und ist also unterschieden, bald von denen Nerven, bald denen Säfften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verursachet auch ein Rausch, eine Erkältung, eine Erhitzung, it. das Wetter Haupt-Weh. Nach diesem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärckung des Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist diese zu reinigen und zu stärcken. Kommts von einer Erkältung, so hilfft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, so hilfft ein Umschlag von Brot, Ungarischen Wasser, Wachholder-Beeren, Kümmel, und so weiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein männlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so flüchtig, als die hauende und angehende Schweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus stehend, groß und starck, doch etwas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht so scharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket, mit denen Ballen ein- und mit denen Klauen auswerts, und schreitet insgemein zwey gute Werckschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Kranckheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, lässet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschroteue Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Immittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Würbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und ietzt gemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferde auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptwehe von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, iedes ein Quartier, mit ein wenig Eßig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde gemach umher führen lassen, wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzu grosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden; so nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Wermen, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trecknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Saltz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das

Pfer-

Stelle verrücket worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult hernach suchen dörffe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zu nehmen zu bewahren und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinen Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt geleget, gehänget und gestecket werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allein ist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Besten des Haus-Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Personen erfordert, daß sie Christlich sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nur die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschafft zugetheilten Objecte, Zwecke und Geschäffte, davon schon unter dem Worte: Frau it. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfordert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechts in der Haus-Wirtschafft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. Ja vor solche Personen nützet insonderheit dieses oeconomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalten heißt zwar überhaupt solche Geschäffte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeinen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecta jedes Geschäffts, die Zwecke, so damit zu erlangen, und die Geschäffte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs-Geschäffte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äusserliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äusserliche Gelegenheit und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten beruffen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Uiberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heißt eigentlich Haushalten, diese Geschäffte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschafft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorffe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirtschafften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern, ja so gar in einem allerbesondersten Verstande, nachdem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst-Bote wirtschafftet, gut oder schlimm haushält. In besonderm Verstande aber kommt dieses Prädicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbesondersten aber wird derjenige verstanden, der eine Haus-Wirtschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrift, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schössers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, so soll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschafft Interesse lau-

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammlen, ohne Verlust der besten Krafft dörren und aufheben. Alle Species sollen in saubern Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht: Denn es dauren solche nicht alle gleich-lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworffen. Die Eßige, so infundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Eßig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destilliret wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elexire dauren, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht verwahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden ausser der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morsellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauche frische, besonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüßlein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über einen Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wohlriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen macerirt werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie verwahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte, die fliessend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zusammen gesetzte und Aromatische aber zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr ꝛc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holtz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässerichte Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trocknet man im Schatten, und verwahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holtz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret seyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer grössern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man sie in höltzerne Kästlein, oder aus sauberm groben Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in höltzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Korben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da sind Eppich, Fenchel-Wurtz ꝛc. Die gröbern werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Entzian, Alraun ꝛc. Die Rinden behält man in höltzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze schliesset man ebenfalls an einem trockenen Ort in höltzerne Gefässe, die flüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrte Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefässe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morsellen hält man in höltzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefässen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchsen verwahret ꝛc. Doch diese weitläufftigen Anstalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apothecken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen lässet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apothecke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt, zu Leipzig bey Jacobi gedruckt, anschaffen, und sich da Raths erholen. Endlich aber muß man, 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heissen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld- Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh- Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen gesetzet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende dieses

und nicht aufwachsen lassen; iedoch auch, gestalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Miswachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Gedult zu haben, oder ihnen mit Vorbewust und Einwilligung der Eigenherrschafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen lassen; dem Gesinde in Speise und Tranck nichts abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugsam erhebliche Ursachen, ihren Lied-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, das Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verschliessen, und ihme iedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonsten böse Händel anzustifften gänzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so offt es seiner Herrschafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Casse dergestalt accurat und gewissenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Rede und Antwort zu geben, und seine Casse ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er ausser seines Herrn Geschäffte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was paßiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey seiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhafftig seyn, seiner Herrschafft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äussersten Kräfften und Vermögen abwenden und verhüten, sich alles liederlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweisen bewogen werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur Theoretisch und aus Büchern, sondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalte[n] weiß und wircklich Haushalten kan, daher ma[n] nur bedencken darf, was Haushalten heisse, so werden viel mehrere Eigenschafften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschafften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche, theils erlangte Gaben besitzen, und zu der eigentlichen Haushaltungs-Wissenschafft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter lebhaffter Kopf, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem gesunden Leibe versehen, nicht zu schläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Stande ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkänntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschafften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortrefflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflösung und Artzeney-Kunst aber nicht gantz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio oeconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen öconomischen Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäfften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtschafftlichen Geschäffte hängen unter sich zusammen. Man kan kein eintziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschafftlichen Geschäffte, welche mit Land-, Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpffet sind, und also die eigentliche Wirtschaffts-Amtirung, so von Justitz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfodert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, dazu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu Tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte

 könne[n]

Digitized by Google

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, ingleichen bey der Fischerey und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch sonsten seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirthschafftliche Calender hin und wieder bey denienigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einstimmig, dannenhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchem Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Lexici zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrentheils vergessen und nachläßig ist, seine Arbeit angewiesen, auch aufs künfftige, allermeist, wo die ordentlichen Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hatten, zu andern Arbeiten Anstalt daraus gemachet werden könne.

Hausen oder Haussen, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen, noch Graten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein grosser holer Knorpel, an statt des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Fang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget sie mit grossen, aus starcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-klafftrigen Fisch-Garen; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch im Netze sey, ziehet man dasselbe gemach einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick lebend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Pfund-weise, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingesaltzen und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; dahero ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmackt, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Eßig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes darzu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt: oder auch auf folgende Art eingemacht: Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salben, Lorbeer-Blätter oder Roßmarin darzwischen legen; der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine höltzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein iedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische anstecket, unterdessen setzt man Wasser über das Feuer, saltzet es ziemlich starck, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücken ein, lässet sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn legt man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon das Saltz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Saltz hält er sich nicht, und der Eßig ziehet das Saltz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauberes neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch

an sich aber sowohl, als die oeconomia publica und oeconomische Policey-Wissenschafft läßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschafft von der Land-Wirtschafft und Stadt-Wirtschafft. Die erste handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeiget auch eigentlich am nächsten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerck und Kunst zu mehrer Verbesserung zubereiteten Güter, dadurch aber Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher sie von gantzen Dörffern, Aemtern, Kreisen, Landgütern, dem Acker-Garten-Weide- und Wiesen-Bau, dem Wald-Forst- und Holtzwesen, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz-Koch-Back-Brau- und Mühlenwesen handelt, hiernächst aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, sowohl der vierfüssigen Thiere, als des Geflügelten und der Fischerey, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, und Fischerey in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fischerey, auf diese Weise betrachtet, und iedesmahl die nöthigen besondern Policey-Gesetze und Anstalten angiebt und zeiget. Die Stadt-Wirtschafft aber, welche die Land-Wirtschafft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen Dienste erlangen, befördern und sonderlich dadurch mehr Geld erwerben, solches verkehren, und so gar Geld, als eine Waare kaufen und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, ja sonderlich Kaufmanns-Credit haben, folglich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden kann. Daher sie dann von denen Städten, denen Wissenschafften, und Künsten, so ferne solche Erwerbungs-Mittel sind, ferner von Handwerckern, Manufacturen und Fabriquen, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs-Arten handelt.

Haushaltungs-Buch, heisset dasjenige, darinnen die Wissenschaft oder Haushaltungs-Kunst, wovon im vorigen Artickel gehandelt worden, entweder nach denen allgemeinsten Sätzen, oder alle Theile in einem Zusammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbesondersten dieses und jenes Nahrungs-Geschäffte aus der Land- oder Stadt-Wirtschafft lehret. Von allen diesen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushaltungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politico, Bilderbecks Dorff- und Landrecht, in Ditmars Einleitung zur oecon. polic. und Cameral-Wissenschafft, des Rath Zinckens Einleitung zu den Cameral-Wissenschafften, und in eben desselben Cameralisten-Bibliotheck, in der econom. Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekannt gemacht. Ja in des Prof. Ditmars und Rath Zinckens iezt gedachten Büchern findet man die Special-oeconomie nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschafft und in einem kurtzen Zusammenhang vorzustellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschafft gehörig zusammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem andern verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zufolgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geschrieben, ist Coleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hohbergs Unterricht vom adelichen Land- und Feld-Leben, Fischers Oeconomia suburbana, Böcklers nützliche Haus- und Feld-Schule, Hrn. Lic. Hoffmanns Klugheit hauszuhalten, Herrn von Rohrs Einleitung zur Landwirtschafft, Stissers Landwirtschafft der Teutschen u. a. m. worzu noch zu zählen die Lexica Oeconomica, denen sich nunmehro gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtschafft mit der Land-Wirtschafft zusammenhänget, zu wissen vorkommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuförderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Alter und Eigenschafften, nicht weniger die darneben sich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt-Wirtschafft haben wir noch keine eintzige Abhandlung überhaupt. Der eintzige D. Becher mit seinem Discours vom Auf- und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel particulaire Schrifften, dahin sonderlich fast alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe Haus-Buch.

Haushaltungs-Geschäffte, Wirtschaffts- oder Nahrungs-Geschäffte. Ein Geschäfft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen- und Leibes-Kräffte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses Object oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich unsers

Stelle verrücket worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult darnach suchen dörffe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zu nehmen zu bewahren und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinem Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt geleget, gehänget und gestecket werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allein ist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Nutzen des Haus-Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Personen erfordert, daß sie Christlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nur die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschafft zugetheilten Object, Zwecke und Geschäffte, davon schon unter dem Worte: Frau it. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfordert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechts in der Haus-Wirtschafft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. Ja vor solche Personen nützet insonderheit dieses oeconomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalten heißt zwar überhaupt solche Geschäffte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeinen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecta jedes Geschäffts, die Zwecke, so damit zu erlangen, und die Geschäffte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs-Geschäffte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äusserliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äusserliche Gelegenheit und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten beruffen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Uiberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heißt eigentlich Haushalten, diese Geschäffte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschafft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorffe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirtschafften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern, ja so gar in einem allerbesondersten Verstande, nachdem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst-Bote wirtschafftet, gut oder schlimm haushält. In besonderm Verstande aber kommt dieses Prädicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbesondersten aber wird derjenige verstanden, der eine Haus-Wirtschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrift, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schössers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, so soll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschafft Interesse lau-

Bauch-Fluß, s. Rehe, Rose, Brombeer-Staude, Hirsch.
Bauch-Würmer, s. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blasen-Stein, s. Juden-Stein.
Blattern, s. Apffel.
Blutreinigung, s. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirsch-Brunst.
Böser Grind, s. Feigen-Baum.
Böser Kopff, s. Andorn.
Böses Geschwür zu zeitigen, siehe Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Böses Geschwür zu heilen, s. Apffel.
Brand, s. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, s. Hauswurtz, Hollunder.
Brust-Reinigung, s. Isop, Hanff.
Colica, s. Hirsch.
Durchlauff, siehe Rosen-Würtz, Heidnisch Wund-Kraut.
Engbrüstigkeit, s. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, s. Beyfuß, Hauswurtz, Heidnisch Wundkraut.
Fallende Sucht, s. Karpffe.
Feigwartz, s. Bad-Stuben-Rus.
Fieber, s. Rheinfahrn, Hirse, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Gesicht, s. Rettig.
Flecke im Gesicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, siehe Rehe, Bircken-Safft.
Flecke, blau, wenn man sich gestossen, siehe Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleisch-Bruch, s. Heuhechel.
Flüsse des Haupts, s. Häring.
Frost-Beulen, s. Hirsch.
Gallen-Fieber, s. Hirsch-Klee.
Gelbesucht, s. Assel-Wurm, Becher.
Geschwür böses zu zeitigen, s. Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Geschwür zu heilen, s. Apffel, Hirsch.
Geschwulst, s. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käse.
Gicht, s. Attich, Gamander.
Grind, s. Rohr.
Güldene Ader, s. Fette Henne.
Hals-Geschwür, s. Isop.
Hertz-Beschwerung, s. Hirsch-Creutz.
Hertzstärckung, s. Hirsch.
Hitzige Kranckheit, s. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, s. Hauswurtz.
Husten, s. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, s. Apffel, Hanff.
Kopffweh, s. Rheinweide, Rose, Rosenwurtz, Bachmüntz, Asselwurm, Hanff.
Krampff und Reissen der Glieder, s. Regen-Wurm.
Kupffer im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Lähmung, s. Gamander.
Magen-Uiberschlag, s. Heide-Korn.
Miltzsucht, s. Roßmarien, Hirsch-Klee.
Mundfäule, s. Rheinweide.
Mutter-Beschwerung, siehe Antritt, Bad-Stuben-Rus, Bibergeil, Rebhun.
Nasen-Bluten, s. Fette Henne, Kirschbaum.
Pest, s. Hanff.
Pocken, s. Ringel-Blume.
Podagra, s. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käse.
Purgier-Mittel, s. Attig, Rhabarbar.
Reissen in Gliedern, s. Regen-Wurm.
Rothe im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Rose, s. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, s. Birn, Hirsch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, s. Heidnisch Wund-Kraut.
Scharbock, s. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff, zu befördern, s. Bilsam-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, s. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, s. Regenwurm.
Schwindsucht, s. Anis, Rohr.
Scorbut, s. Rheinfahrn.
Sod, s. Rittersporn, Karpffe.
Stein, s. Gürtel-Kraut, Rettig, Rittersporn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heuhechel.
Stich von Hornissen, s. Hornisse.
Taubheit, s. Reiger.
Uiberbein, s. Hauswurtz.
Wartzen, s. Ringel-Blum, Bohnen.
Wassersucht, s. Asselwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, siehe Heidnisch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, s. Regen-Wurm, Karten-Distel.
Wurm im Bauche, s. Rheinfahrn.
Zahnfleisch-Geschwür oder dessen Schmertz, s. Isop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt sehr behutsam verfahren, und sonderlich nur darzu schreiten, wenn man keinen ordentlichen und geschickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Uibel nicht gleich sehr groß, ingleichen nur bey plötzlichem und leichtem Anfall und dem Anfang einer Kranckheit. Man muß sich hüten, auch andere ausser dem Hause mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die schädliche Quacksalberey. Ja man thut wohl, daß man sich auch vorhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig ist, bey geschickten Aertzten wegen dieses und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen besondern Umständen einziehet. Man muß auch das Uibel selbst, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die sich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird, zeitlich zum Artzt fliehen, selbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat des armen Landmanns Artzt, guten und kurzen Unterricht.

und nicht aufwachsen lassen; iedoch auch, gestalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Miswachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Gedult zu haben, oder ihnen mit Vorbewust und Einwilligung der Eigenherrschafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen lassen; dem Gesinde in Speise und Tranck nichts abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugsam erhebliche Ursachen, ihren Lied-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, des Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verschliessen, und ihme iedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonsten böse Händel anzustifften gäntzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so offt es seiner Herrschafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Casse dergestalt accurat und gewissenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Rede und Antwort zu geben, und seine Casse ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er ausser seines Herrn Geschäffte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was paßiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey seiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhafftig seyn, seiner Herrschafft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äussersten Kräfften und Vermögen abwenden und verhüten, sich alles liederlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweisen bewogen werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur theoretisch und aus Büchern, sondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wircklich Haushalten kan, daher man nur bedencken darf, was Haushalten heisse, so werden viel mehrere Eigenschafften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschafften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche, theils erlangte Gaben besitzen, und zu der eigentlichen Haushaltungs-Wissenschafft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter lebhaffter Kopf, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem gesunden Leibe versehen, nicht zu schläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Stande ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkänntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschafften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortrefflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflösung und Artzeney-Kunst aber nicht gantz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio oeconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen öconomischen Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäfften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtschafftlichen Geschäffte hängen unter sich zusammen. Man kan kein eintziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschafftlichen Geschäffte, welche mit Land-, Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpffet sind, und also die eigentliche Wirtschaffts-Amtirung, so von Justitz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfodert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, dazu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu Tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte

Digitized by Google

der Obrigkeit sodenn zur gebührenden Straffe in die Hände zu liefern. Uibrigens hat er das Recht, Friede in seinem Hause zu gebieten, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungehorsamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu bestraffen, und zu ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, sonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in so weit sich seines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis possessionis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policey-Gesetze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Wesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden könnte. Man könnte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Haussen, siehe Hausen.

Haus-Sperling, suche Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein jeglicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Haus-Wirtschafft, darbey meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorstehet, und in diesem seinem erwählten Beruff Gottes Segen zu erwerben suchet. Und in so weit findet hier alles dasjenige statt, was unter den Worten Haushalter, Hofmeister, Verwalter, und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbesondersten aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach desselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner gantzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artickel Haus-Mutter schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner grossen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncke, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtschaffts-Calender, suche Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein ieder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushalter.

Haus-Wirtin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, Haus-Lauch, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, so wohl fremde als einheimische hat. Diese sind die grosse Haus-Wurtz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohe Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaff. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uiberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Die Kleine Haus-Wurtzel hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die Kleineste Haus-Wurtzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley: 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpfe

und

an sich aber sowohl, als die oeconomia publica und oeconomische Policey-Wissenschafft läßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschafft von der Land-Wirtschafft und Stadt-Wirtschafft. Die erste handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeiget auch eigentlich am nächsten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerck und Kunst zu mehrer Verbesserung zubereiteten Güter, dadurch aber Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher sie von gantzen Dörffern, Aemtern, Kreisen, Landgütern, dem Acker-Garten-Weide-und Wiesen-Bau, dem Wald-Forst-und Holtzwesen, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz-Koch Back-Brau-und Mühlenwesen handelt, hiernächst aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, sowohl der vierfüssigen Thiere, als des Geflügelten und der Fischerey, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, und Fischerey in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fischerey, auf diese Weise betrachtet, und jedesmahl die nöthigen besondern Policey-Gesetze und Anstalten angiebt und zeiget. Die Stadt-Wirtschafft aber, welche die Land-Wirtschafft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen Dienste erlangen, befördern und sonderlich dadurch mehr Geld erwerben, solches verkehren, und so gar Geld, als eine Waare kauffen und verkauffen, Geld mit Geld verdienen, ja sonderlich Kaufmanns-Credit haben, folglich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden kann. Daher sie dann von denen Städten, denen Wissenschafften, und Künsten, so ferne solche Erwerbungs-Mittel sind, ferner von Handwerckern, Manufacturen und Fabriquen, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs-Arten handelt.

Haushaltungs-Buch, heisset dasjenige, darinnen die Wissenschaft oder Haushaltungs-Kunst, wovon im vorigen Artickel gehandelt worden, entweder nach denen allgemeinsten Sätzen, oder alle Theile in einem Zusammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbesondersten dieses und jenes Nahrungs-Geschäffte aus der Land-oder Stadt-Wirtschafft lehret. Von allen diesen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushaltungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politica, Bilderbecks Dorff-und Landrecht, in Ditmars Einleitung zur oecon. polic. und Cameral-Wissenschafft, des Rath Zinckens Einleitung zu den Cameral-Wissenschafften, und in eben desselben Cameralisten-Bibliotheck, in der econom. Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekannt gemacht. Ja in des Prof. Ditmars und Rath Zinckens ietzt gedachten Büchern findet man die Special-oeconomie nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschafft und in einem kurtzen Zusammenhang vorzustellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschafft gehörig zusammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem andern verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zufolgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geschrieben, ist Colleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hohbergs Unterricht vom adelichen Land-und Feld-Leben, Fischers Oeconomia suburbana, Böcklers nützliche Haus-und Feld-Schule, Hrn. Lic. Hoffmanns Klugheit haus-zuhalten, Herrn von Rohrs Einleitung zur Landwirtschafft, Stissers Landwirtschafft der Teutschen u. a. m. worzu noch zu zählen die Lexica Oeconomica, denen sich nunmehro gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtschafft mit der Land-Wirtschafft zusammenhänget, zu wissen vorkommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuförderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Alter und Eigenschafften, nicht weniger die darneben sich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt-Wirtschafft haben wir noch keine eintzige Abhandlung überhaupt. Der eintzige D. Becher mit seinem Discours vom Auf-und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel particulaire Schrifften, dahin sonderlich fast alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe Haus-Buch.

Haushaltungs-Geschäffte, Wirtschaffts-oder Nahrungs-Geschäffte. Ein Geschäfft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen-und Leibes-Kräffte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses Object oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich unsers

sachen dieser gewöhnlichen Wirckungen findet man im Mathem. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Spitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben angenagelten höltzernen Backen, feste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nehmlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen sehr genau bey einander stehen.

Hecheln, heisset den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, um dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nehmlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurtz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zusammen gerollet, der Flachs und Hanff aber zu Reisten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Banck, ist ein von Holtze lang und schmal erbauetes Gestelle, worauf die Hecheln feste gemachet sind.

Hechse oder Hesse, heisset das hinterste Bein an den Schöps- und andern Keulen, so von einigen auch Flegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieser einige Aehnlichkeit hat; sonst heisset es auch das Mägde-Bein, indem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süssen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen aufhält, und wo er nur genugsamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärcke und Grösse, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; gestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß gewesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Speyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang gewesen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes ersehen, von Kayser Friderico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und sieben und sechtzig Jahr gestanden. Er soll dreyhundert und funffzig Pfund gewogen haben, und dem damahligen Churfürsten zu Heydelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolff nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolff im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spitzige Zähne, einen schmalen und rahnen Leib, einen platten und schwärtzlichten Rücken, und gestreiffte Seiten und einen weissen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstattet ist, und schicket sich vor anderem Fisch-Fleisch zu unterschiedlichen niedlichen Arten der Speisen, als Saucissen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Lecker-Bißlein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Grösse nach werden die Hechte eingetheilet in grosse oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüssel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am mehresten æstimiret, und solcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmacktesten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrachtet. Am schlechtesten aber sind sie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starcken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See-Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter diesen, die, so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Milchner allezeit denen Rögnern, und die frischen denen eingesaltzenen Hechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbsten ist, angreiffet, sondern auch der grössern nicht verschonet, und, ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, absonderlich aber mit der Karpfen-Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpffen-Teiche, sondern in beson-

Bauch-Fluß, s. Rehe, Rose, Brombeer-Staude, Hirsch.
Bauch-Würmer, s. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blasen-Stein, s. Juden-Stein.
Blattern, s. Apffel.
Blutreinigung, s. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirsch-Brunst.
Böser Grind, s. Feigen-Baum.
Böser Kopff, s. Andorn.
Böses Geschwür zu zeitigen, siehe Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Böses Geschwür zu heilen, s. Apffel.
Brand, s. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, s. Hauswurtz, Hollunder.
Brust-Reinigung, s. Isop, Hanff.
Colica, s. Hirsch.
Durchlauff, siehe Rosen-Wurtz, Heidnisch Wund-Kraut.
Engbrüstigkeit, s. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, s. Beyfuß, Hauswurtz, Heidnisch Wundkraut.
Fallende Sucht, s. Karpffe.
Feigwartz, s. Bad-Stuben-Ruß.
Fieber, s. Rheinfahrn, Hirse, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Gesicht, s. Rettig.
Flecke im Gesicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, siehe Rehe, Bircken-Safft.
Flecke, blau, wenn man sich gestossen, siehe Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleisch-Bruch, s. Heuhechel.
Flüsse des Haupts, s. Häring.
Frost-Beulen, s. Hirsch.
Gallen Fieber, s. Hirsch-Klee.
Gelbesucht, s. Assel-Wurm, Becher.
Geschwür böses zu zeitigen, s. Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Geschwür zu heilen, s. Apffel, Hirsch.
Geschwulst, s. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käse.
Gicht, s. Attich, Gamander.
Grind, s. Rohr.
Güldene Ader, s. Fette Henne.
Hals-Geschwür, s. Isop.
Hertz-Beschwerung, s. Hirsch-Creutz.
Hertzstärckung, s. Hirsch.
Hitzige Kranckheit, s. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, s. Hauswurtz.
Husten, s. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, s. Apffel, Hanff.
Kopffweh, s. Rheinweide, Rose, Rosenwurtz, Bachmüntz, Asselwurm, Hanff.
Krampff und Reissen der Glieder, s. Regen-Wurm.
Kupffer im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Lähmung, s. Gamander.
Magen-Uiberschlag, s. Heide-Korn.
Miltzsucht, s. Roßmarien, Hirsch-Klee.
Mundfäule, s. Rheinweide.
Mutter-Beschwerung, siehe Antritt, Bad-Stuben-Ruß, Bibergeil, Rebhun.
Nasen-Bluten, s. Fette Henne, Kirschbaum.
Pest, s. Hanff.
Pocken, s. Ringel-Blume.
Podagra, s. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käse.
Purgier-Mittel, s. Attig, Rhabarbar.
Reissen in Gliedern, s. Regen-Wurm.
Rothe im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Rose, s. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, s. Birn, Hirsch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, s. Heidnisch Wund-Kraut.
Scharbock, s. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff, zu befördern, s. Bilsam-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, s. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, s. Regenwurm.
Schwindsucht, s. Anis, Rohr.
Scorbut, s. Rheinfahrn.
Sod, s. Ritterspvrn, Karpffe.
Stein, s. Gürtel-Kraut, Rettig, Ritterspvrn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heuhechel.
Stich von Hornissen, s. Hornisse.
Taubheit, s. Reiger.
Uiberbein, s. Hauswurtz.
Wartzen, s. Ringel-Blum, Bohnen.
Wassersucht, s. Asselwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, siehe Heidnisch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, s. Regen-Wurm, Karten-Distel.
Wurm im Bauche, s. Rheinfahrn.
Zahnfleisch-Geschwür oder dessen Schmertz, s. Isop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt sehr behutsam verfahren, und sonderlich nur darzu schreiten, wenn man keinen ordentlichen und geschickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Uibel nicht gleich sehr groß, inglei-chen nur bey plötzlichem und leichtem Anfall und dem Anfang einer Kranckheit. Man muß sich hüten, auch andere ausser dem Hause mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die schädliche Quacksalberey. Ja man thut wohl, daß man sich auch vorhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig ist, bey geschickten Aertzten wegen dieses und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen besondern Umständen einziehet. Man muß auch das Uibel selbst, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die sich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird zeitlich zum Artzt fliehen, selbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat des armen Landmanns Artzt, guten und kurzen Unterricht.

Muscaten-Blüthen und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmaltz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Gischt über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jähling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässet es kochen, würtzet es mit Saltz, Ingber und Muscaten-Blüthen, legt den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn ie mähliger es Kocht, ie schmackhafter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und lässet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weissen Rüben:** Diese werden geschälet und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseihet worden, thut man sie in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und läßt es kochen, endlich leget man den abgesottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geschnittene Petersilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey quer Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßgens-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet

folgen-

Digitized by Google

der Obrigkeit sodenn zur gebührenden Straffe in die Hände zu liefern. Uibrigens hat er das Recht, Friede in seinem Hause zu gebieten, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungehorsamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu bestraffen, und zu ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, sonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in so weit sich seines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis possessionis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policey-Geseze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Wesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden könnte. Man könnte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Haussen, siehe **Hausen**.

Haus-Sperling, suche **Sperling**.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein ieglicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Haus-Wirtschafft, darbey meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorstehet, und in diesem seinem erwählten Beruff Gottes Segen zu erwerben suchet. Und in so weit findet hier alles dasjenige stat, was unter den Worten **Haushalter**, **Hofmeister**, **Verwalter**, und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbesondersten aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach desselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner gantzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artickel **Haus-Mutter** schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner grossen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncke, siehe **Kröte**.

Haus- und Land-Wirtschaffts-Calender, suche **Haus-Calender** oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein ieder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche **Haushalter**.

Haus-Wirtin, siehe **Haus-Mutter**.

Haus-Wurtz, **Haus-Lauch**, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, so wohl fremde als einheimische hat. Diese sind die grosse **Haus-Wurtz**, welche auch **Donner-Bart** genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohe Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaff. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uiberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Die **Kleine Haus-Wurtzel** hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die **Kleineste Haus-Wurtzel**, so auch **Mauer-Pfeffer** genennet wird, ist zweyerley: 1) **Scharffer Mauer-Pfeffer**; 2) **Mauer-Pfeffer** ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpffe und

ziehe, thut diese hernach in die beschriebene Brühe zusamt dem Hechte, und lässet es beysammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesaltzen und eine weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter ans Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würtzet diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, qvirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erst schupet, reisset und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weisse Erbsen, streichet sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Ingber und Muscaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey dem Anrichten streuet man würfflich geschnittene und in Butter Gold-gelb geröstete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden also zubereitet: Man ziehet einem frisch abgesottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerstücket ihn in kleine Bissen, und leget ihn ordentlich in eine Schüssel, und nachdem man ausgewaschene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch so viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, so lässet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An stat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn sie vorhero gewässert, wieder ausgewaschen, und ihnen das Fleisch von Gräten abgelöset, welches alsdenn gantz klein geschnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Gespickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz subtil schneidet, und wechselsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in sie spicket, oder sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtriessenden Safft und Butter fleißig auf. Uiber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber giesset man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht

sachen dieser gewöhnlichen Wirckungen findet man im Mathem. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Spitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben angenagelten höltzernen Backen, feste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nehmlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen sehr genau bey einander stehen.

Hecheln, heisset den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, um dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nehmlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurtz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zusammen gerollet, der Flachs und Hanff aber zu Reisten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Banck, ist ein von Holtze lang und schmal erbauetes Gestelle, worauf die Hecheln feste gemachet sind.

Hechse oder Hesse, heisset das hinterste Bein an den Schöpst- und andern Keulen, so von einigen auch Flegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieser einige Aehnlichkeit hat; sonst heisset es auch das Mägde-Bein, indem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süssen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen aufhält, und wo er nur genugsamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärcke und Grösse, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; gestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß gewesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Speyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang gewesen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes ersehen, von Kayser Friderico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und sieben und sechzig Jahr gestanden. Er soll dreyhundert und funffzig Pfund gewogen haben, und dem damahligen Churfürsten zu Heydelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolff nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolff im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spitzige Zähne, einen schmalen und rahnen Leib, einen platten und schwärtzlichten Rücken, und gestreiffte Seiten und einen weissen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstattet ist, und schicket sich vor anderem Fisch-Fleisch zu unterschiedlichen niedlichen Arten der Speisen, als Saucissen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Lecker-Bißlein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Grösse nach werden die Hechte eingetheilet in grosse oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüssel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am mehresten æstimiret, und solcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmackresten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrachtet. Am schlechtesten aber sind sie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starcken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See-Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter diesen, die, so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Milchner allezeit denen Rögnern, und die frischen denen eingesalzenen Hechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbsten ist, angreiffet, sondern auch der grössern nicht verschonet, und, ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, absonderlich aber mit der Karpfen-Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpffen-Teiche, sondern in beson-

ieder auskühlen, darnach leget man solchen
ein Gefässen mit oder ohne Oel, wie bey
en Forellen beschrieben worden. Die ein-
salzenen Hechte werden aus der Tonnen
nommen, über Nacht gewässert, rein aus-
aschen, in Stücken geschnitten, und als-
n abgesotten, und so man will, können aus-
achte grüne Erbsen daran gekocht und dar-
angerichtet werden.

echt-Teich, weil der Hecht in denen
en Teichen, sowohl mit der Brut und
nen Satz, als auch mit denen grossen
en so gar schlechte Nachbarschafft hält,
man demselben am liebsten ein be-
Quartier zu seinem Aufenthalt ein-
n. Hierzu nun nimmt man gerne
iche, darinnen man sonsten keine
einsetzen kan. Nachdeme aber der
t, wie die Karpffen vom Schlamm,
n andern Fischen seine Nahrung
f in dergleichen Teiche aus einem
en Bach oder Flusse, durch Grä-
ugsam weite Rinnen, das Wasser
n, welches kleine Fischlein denen
Nahrung mit hinein führen kön-
ngelung dergleichen Gelegenheit
, wenn andere Teiche gefischet
von Speise-Fischen zu den
n, damit, wenn jene laichen,
rut zu leben haben mögen;
man auch gerne in die Streck-
elche aber kleiner seyn müssen,
befindliche Karpffen, damit
-Fische, welche sonsten de-
Nahrung wegnehmen wür-
ten aus dem Wege geräu-
n. Wenn man aber keine
kan, muß man an der-
Laich-Karpffen hinein
chte von derselben Brut
mmen können. In die-
uch die Hechte selbsten;
e groß, und derselben
lbst eigene junge Brut
s ist nöthig, daß alle
us gefangen werden.
zu mercken, daß man
und Karpffen-Satz
ammen setzen dörffe,
s geschwinden Wuchs-
er der grossen Kar-
ndern in Ermange-
ch dieselbigen an-
ß man Hechte ne-
dern Absicht dul-
Menge unnützer
und denen Kar-
llen, mehr Raum
der Grund und
ffen wäre, daß
trüge, da als-
zen, welche der
uß.

on sich selbst auf
den Wegen und
hlachtes Gebü-

sche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und anderm Busch-Holtz, sonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Rosen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Aeckern abgesondert liegen, **Feld-Büsche**, wo sie aber an denen Wiesen und Höltzern in einem Striche hinliegen, **Wiesen- und Holtz-Brahmen**, oder auch, bey diesen letztern, **Vorhöltzer** genennet werden. Dergleichen Hecken dörffen nicht abgeräumet, noch ausgerottet werden, wo man nicht vorhero von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Strassen aber mag und soll billig ein ieder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Hecke, Haag, ist eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachsenem Busch-Holtz gemachte Verzäumung oder Verschliessung eines Stücke Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauff und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Qvere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachse, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworffen hat, ein Gesträuch, und solchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schlehen-Kerne darein, damit nachgehends die sogenannte Schwartz- oder Schlehen-Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhafteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und aufzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder sechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Hauffen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tieffer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie

 noch

Muscaten-Blüthen und gebackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmaltz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Gischt über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jähling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässet es kochen, würtzet es mit Saltz, Ingber und Muscaten-Blüthen, legt den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn ie mähliger es kocht, ie schmackhafter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und lässet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weissen Rüben:** Diese werden geschälet und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseihet worden, thut man sie in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und läßt es kochen, endlich leget man den abgesottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geschnittene Petersilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey qver Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßgens-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet

folgen-

hrung entziehet,
, damit das Gras
f vorher beschrie-
ht recht fortkom-
cken wäre, so kan
mit einer guten
r so es die Gele-
Wasser-Gräblein
gleichwie im Ge-
ter derselben das
üßige Nässe und
ein Gräblein ab-
geführet werden
nicht alleine zur
nlauff der Men-
edachte Arten zu
chen inwendig in
ziehen. Hierzu
t werden: die
Hornung ihre
und ihr schönes
grün behalten.
ein-Weiden, so
ch auch zu zier-
lässt, und hoch
itt und Schee-
Das Agrifolium,
Distel, welches
rünet, wenn es
orig gepflantzet,
und zu rechter
isse Bux-Baum,
nicht viel anzu-
m aber häuffig
set. Derglei-
welche über alle
stehen, müssen
über zwey Fuß
und zu rechter
gegen Pfingsten,
st-Monat, und
n des Monden,
older-Strauch,
zeitigen Beeren
des Lichts auf
n. Die Wach-
der Schnur in
efüllte Graben,
o Reihen alle-
einander gese-
gereiniget, so
ing bald aufge-
it der Zeit eine
Winter und
en. Die Weiß-
fast die gewöhn-
, welche, wenn
ter Ordnung er-
önsten Stücken
werden. Die
l-Beeren oder
n und Stachel-
lich hoch wach-
niedrig gehalten,
Seiten mit der
artig nach der

Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeiniglich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirschen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflantzet werden. Einem Haus-Vater ist unverboten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Strasse oder Trifft, innerhalb seiner Mahl- oder Marck-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ihme solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darf auch einen offenen Ort durch Einschliessung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder **Stachel-Kraut**, siehe **Heu-Hechel**.

Hecken-Kirschen, ist eine Art von Kirsch-Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflantzet sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Qvartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe **Kirschen**.

Hecken- oder **Heck-Rose**, ist die Blume vom Hage-Dorn oder wilden Rosen-Stock. Siehe **Hage-Dorn**.

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien-Vögeln zu sagen: Man habe sie in die **Hecke** geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begehen, mit einander nisten, und ihre Junge aushecken können.

Hecken-Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn-Hecken und dem Gebüsche von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe **Hopffen**.

Heckerling, **Häckerling**, **Hexel**, wird das zum Vieh-Futter, auf einer sogenannten Heckerlings- oder Futter-Banck klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gersten-Stroh unter das Roggen-Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hexel (Häckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal; Man muß sich aber dabey vorsehen,

ziehe, thut diese hernach in die beschriebene Brühe zusamt dem Hechte, und lässet es beysammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geschupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geschnitten, ein wenig gesaltzen und eine weile darinnen liegen gelassen. Inzwischen setzet man Butter ans Feuer, trocknet erst den Hecht recht ab, und leget ihn in die heisse Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würtzet diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, qvirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erst schupet, reisset und siedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man schöne weisse Erbsen, streichet sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Ingber und Muscaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es also zusammen. Bey dem Anrichten streuet man würfflich geschnittene und in Butter Gold-gelb geröstete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden also zubereitet: Man ziehet einem frisch abgesottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerstücket ihn in kleine Bissen, und leget ihn ordentlich in eine Schüssel, und nachdem man ausgewaschene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch so viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, so lässet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket solches mit einer Schüssel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An stat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn sie vorhero gewässert, wieder ausgewaschen, und ihnen das Fleisch von Gräten abgelöset, welches alsdenn gantz klein geschnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Gespickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz subtil schneidet, und wechselsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in sie spicket, sodenn sprenget man sie ein wenig mit Saltz ein, bratet sie an einem Spieß fein sauber, begiesset sie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtrieffenden Safft und Butter fleißig auf. Uiber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, giesset auch Wein und Brühe darzu, und lässet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber giesset man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht

 geschu-

selbst aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heissen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen stat, wo nicht alltäglich handthieret werden darff.

Heerd, siehe Vogel-Herd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einerley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde besonders, also daß eine Heerde Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schaafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehütet wird.

Heerd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Käufer, so von dem Manne ein Haus erkauft, nach dem getroffenen Kauf, bey Auszahlung des Kauf-Geldes der Frau des Verkäufers, ein gewisses Stück Geldes, stat einer Erkenntlichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt des Feuers und Herdes, annoch in den Kauff ...hret. Wie denn, so man förmlich Besitz von einem Hause nehmen will, nebst andern darzu gehöret, daß man auf dem Herd der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rauchen lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Heerd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur Herd-Zins, ist eine jährliche Entrichtung, so dem Grund- oder Lehen-Herrn von den Herden oder Feuer-Stätten seiner Unterthanen gebühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die genannten Rauch-Hennen oder Rauchhüner, so man aus denen Häusern und Herdstätten giebt, welche zuweilen für ein Kennzeichen der Leib-Eigenschafft, unterweilen aber für ein Kennzeichen der Botmäßigkeit gehalten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen sehr unterschieden sind.

Heer-Gewette, heissen diejenigen Stücke, welche nach Sachsen-Recht, auf den Mann, auf die Freunde männlichen Geschlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer ...lichen Gerechtigkeit gehen.

Heer-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Hefen, Bermen oder Gerben, ist der grobe, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denen ...n nieder sencket, und auf den Grund der ... setzet, oder aber durch eine Gährung ... Höhe gebracht, und oben ausgestossen ... Diese sind einer aufblehenden Natur. ... Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen: ...r-Hefen, sind eigentlich diejenigen, wel... ...r gedachter massen sich auf den Boden ...efässe setzen; wovon die, so bey dem Bier... im Gähr-Bottische sitzend bleiben, Bot...-Hefen genennet werden. Spund-Hefen ...issen diejenige, welche das Bier, nach... ...s gefasset, oben zum Spund-Loche aus- und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine bequeme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stell-Hefen genennet. Die Bier-Hefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenschafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrannte Brantewein um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die kupfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodenn daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, sonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese offt damit gerieben oder bestrichen wird. Diese Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Hefen geben, s. dem Biere Hefen geben.

Hefft, ist ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende versehener krumm gebogener Haaken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Heffte, siehe Hefften.

Hefftel, siehe Hafftel.

Hefften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Hefften in die erste und andere Heffte eingetheilet. Die erste Heffte geschiehet gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, so sie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich, verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil dasselbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holtz solchenfalls um so viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig starck oder lang

ist,

wieder auskühlen, darnach leget man solchen
n ein Fäßgen mit oder ohne Oel, wie bey
en Forellen beschrieben worden. Die ein-
gesaltznen Hechte werden aus der Tonnen
nommen, über Nacht gewässert, rein aus-
waschen, in Stücken geschnitten, und als-
n abgesotten, und so man will, können aus-
achte grüne Erbsen daran gekocht und dar-
r angerichtet werden.

echt-Teich, weil der Hecht in denen
n Teichen, sowohl mit der Brut und
inen Satz, als auch mit denen grossen
n so gar schlechte Nachbarschafft hält,
t man denselben am liebsten ein be-
s Quartier zu seinem Aufenthalt ein-
n. Hierzu nun nimmt man gerne
iche, darinnen man sonsten keine
einsetzen kan. Nachdeme aber der
ht, wie die Karpffen vom Schlamm,
on andern Fischen seine Nahrung
uß in dergleichen Teiche aus einem
nen Bach oder Flusse, durch Grä-
nugsam weite Rinnen, das Wasser
n, welches kleine Fischlein denen
Nahrung mit hinein führen kon-
ngelung dergleichen Gelegenheit
, wenn andere Teiche gefischet
von Speise-Fischen zu den
n, damit, wenn jene laichen,
Brut zu leben haben mögen;
man auch gerne in die Streck-
elche aber kleiner seyn müssen,
befindliche Karpffen, damit
e Fische, welche sonsten de-
Nahrung wegnehmen wür-
ten aus dem Wege geräu-
n. Wenn man aber keine
n kan, muß man an der-
e Laich-Karpffen hinein
echte von derselben Brut
nmen können. In die-
auch die Hechte selbsten;
e groß, und derselben
lbst eigene junge Brut
s ist nöthig, daß alle
nus gefangen werden.
) zu mercken, daß man
e und Karpffen-Satz
ammen setzen dörffe,
s geschwinden Wuch-
er der grossen Kar-
ndern in Ermange-
ch dieselbigen an-
ß man Hechte ne-
dern Absicht dul-
e Menge unnützer
und denen Kar-
llen, mehr Raum
der Grund und
ffen wäre, daß
trüge, da als-
zen, welche der
uß.
on sich selbst auf
den Wegen und
hlachtes Gebü-

sche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und anderm Busch-Holtz, sonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Rosen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Aeckern abgesondert liegen, **Feld-Büsche**, wo sie aber an denen Wiesen und Höltzern in einem Striche hinliegen, **Wiesen- und Holtz-Brahmen**, oder auch, bey diesen letztern, **Vorhöltzer** genennet werden. Dergleichen Hecken dörffen nicht abgeräumet, noch ausgerottet werden, wo man nicht vorhero von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Strassen aber mag und soll billig ein ieder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Hecke, Haag, ist eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachsenem Busch-Holtz gemachte Verzäumung oder Verschliessung eines Stücke Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauff und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Qvere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachse, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworffen hat, ein Gesträuch, und solchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schlehen-Kerne darein, damit nachgehends die sogenannte Schwartz- oder Schlehen-Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhafteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und aufzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder sechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Hauffen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tieffer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie noch

nen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnacken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander, und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen lässet sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe Heide-Korn.

Heide-Läuffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwartz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preussel-Beere, Stein-Beere heissen. Die schwartzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwartzen Gehöltzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bux-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürtzet, über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch so-

hrung entziehet, , damit das Gras f vorher beschrie= ht recht fortkom= cken wäre, so kan mit einer guten r so es die Gele= Wasser=Gräblein Gleichwie im Ge= ter derselben das füssige Nässe und ein Gräblein ab= geführet werden nicht alleine zur nlauff der Men= edachte Arten zu chen inwendig in ziehen. Hierzu t werden: die Hornung ihre und ihr schönes grün behalten. ein=Weiden, so ch auch zu zier= läßt, und hoch itt und Schee= Das Agrifolium, Distel, welches rünet, wenn es drig gepflantzet, und zu rechter sse Bux=Baum, nicht viel anzu= m aber häuffig set. Derglei= welche über alle stehen, müssen über zwey Fuß und zu rechter gegen Pfingsten, st=Monat, und n des Monden, holder=Strauch, zeitigen Beeren des Lichts auf n. Die Wach= der Schnur in gefüllte Graben, y Reihen alle= einander gese= z gereiniget, so ing bald aufge= it der Zeit eine Winter und en. Die Weiß= fast die gewöhn= , welche, wenn ter Ordnung er= önsten Stücken werden. Die l=Beeren oder und Stachel= lich hoch wach= niedrig gehalten, Seiten mit der artig nach der

Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeiniglich in den Küchen=Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen=Kirschen=Aepffel= und Birn=Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflantzet werden. Einem Haus=Vater ist unverboten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Strasse oder Trifft, innerhalb seiner Mahl= oder Marck=Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ihme solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darf auch einen offenen Ort durch Einschliessung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten=Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel=Kraut oder Stachel=Kraut, siehe Heu=Hechel.

Hecken=Kirschen, ist eine Art von Kirsch=Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflantzet sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Qvartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe Kirschen.

Hecken=oder Heck=Rose, ist die Blume vom Hage=Dorn oder wilden Rosen=Stock. Siehe Hage=Dorn.

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder=Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien=Vögeln zu sagen: Man habe sie in die Hecke geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begehen, mit einander nisten, und ihre Junge aushecken können.

Hecken=Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn=Hecken und dem Gebüsche von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe Hopffen.

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Vieh=Futter, auf einer sogenannten Heckerlings= oder Futter=Banck klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen=Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzen=Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber=Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gersten=Stroh unter das Roggen=Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hexel (Häckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal; Man muß sich aber dabey vorsehen,

tel= und Leiber= Hemden, die sonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinsten sind. Platt= Hemden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von sehr klarer Leinwand gesetzet, und öffters auch noch mit Spitzen besetzet werden. Die Manns= Hemden differiren unter einander eintzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter= Hemden, die andern feinsten zu Ober= Hemden gebrauchet werden, welche letzten man sonderlich des Winters auch über einen Latz oder Camesol zu ziehen, Sommers=Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der blossen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm= Kette, oder **Sperr= Kette**, ist eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg= einwärts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauf eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck= Scheite an dem Lang=Wagen angeschleifft; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Felgen eines von den Hinter= Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel= Topf, ist ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Hand= Korbs verfertigtes beqvemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley eintzeln Stücken bestehet, nach Hause getragen werden kan.

Hendel=Kraut, siehe **Hüner=Biß**.

Hengst, ist ein gantzes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhafftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch= Artillerie= oder Bataillen=Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen letzten Fall heisset es auch ein Beschehler oder **Spring= Hengst**. Siehe **Beschehler** und **Pferd**.

Hengst=Fohlen oder **Hengst= Füllen**, siehe **Fohlen**.

Hengst=Mann, **Wilden=Hirte** oder **Stuten=Meister**, heisset derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter= Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschehl= Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter=Pferde belegen läßt; und dieser wird eigentlich **Hengst=Mann** genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzet ist, eher den Nahmen eines **Stuten= Meisters** verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor sein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler bestehet, zum voraus, die andere Helffte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne,

elbst aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heissen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen stat, wo nicht alltäglich handthieret werden darff.

Heerd, siehe Vogel-Herd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einerley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde besonders, also daß eine Heerde Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schaafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehütet wird.

Heerd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Kauffer, so von dem Manne ein Haus erkaufft, nach dem getroffenen Kauf, bey Auszahlung des Kauf-Geldes der Frau des Verkäufers, ein gewisses Stück Geldes, stat einer Erkenntlichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt des Feuers und Herdes, annoch in den Kauff ...hret. Wie denn, so man förmlich Besitz ...n einen Hause nehmen will, nebst anderen darzu gehöret, daß man auf dem Herd der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rau...n lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Heerd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur Herd-Zins, ist eine jährliche Entrichtung, so dem Grund- oder Lehen-Herrn von den Herd- oder Feuer-Stäten seiner Unterthanen ...ühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die genannten Rauch-Hennen oder Rauch-...ner, so man aus denen Häusern und Herdstäten giebt, welche zuweilen für ein Kennzeichen der Leib-Eigenschafft, unterweilen für ein Kennzeichen der Botmäßigkeit ...lten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen sehr unterschieden sind.

...eer-Gewette, heissen diejenigen Stücke, ...he nach Sachsen-Recht, auf den Mann, ...auf die Freunde männlichen Geschlechts ...Vater her fallen, und vor aller anderer ...ichen Gerechtigkeit gehen.

...er-Schnepffe, siehe Schnepffe.

...efen, Bermen oder Gerben, ist der grobe, trübe und schwerste Theil des Weines ...Bieres, welcher sich entweder in denen... nieder sencket, und auf den Grund der ... setzet, oder aber durch eine Gährung ...Höhe gebracht, und oben ausgestossen ... Diese sind einer auffblehenden Natur. ...Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen: ...r-Hefen, sind eigentlich diejenigen, wel...r gedachter massen sich auf den Boden ...fässe setzen; wovon die, so bey dem Bier-...im Gähr-Bottische sitzend bleiben, Bot-Hefen genennet werden. Spund-Hefen ...ssen diejenige, welche das Bier, nach...s gefasset, oben zum Spund-Loche aus..., und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine beqveme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen auffstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stell-Hefen genennet. Die Bier-Hefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer auffblehenden Eigenschafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrannte Brantewein um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodenn daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, sonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese offt damit gerieben oder bestrichen wird. Diese Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Hefen geben, s. dem Biere Hefen geben.

Hefft, ist ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende versehener krumm gebogener Haaken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Heffte, siehe Hefften.

Hefftel, siehe Hafftel.

Hefften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Hefften in die erste und andere Heffte eingetheilet. Die erste Heffte geschiehet gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, so sie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich, verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil dasselbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holtz solchenfalls um so viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig starck oder lang ist,

uern die ersten Eyer
un eine Henne zum
urtz vor dem vollen
die Hünlein im zu-
iessen, und wo die-
n Tag nicht gesche-
n pflegen gemeinig-
r Setz-Zeit an aus-
sehen, ob die Hün-
enn sie zu schwach,
zu brechen, ihnen
ssen. Währender
Brut-Henne ihr
ntlich und fleißig
; die ausgeschlies-
en Tag, oder wo
er Mutter geblie-
antz klein gehack-
en; den sechsten
t man ihr erstes
d gekochtem Hir-
Milch, bis sie so
leben, in Milch
eronnener Kuh-
diesem aber mit
n gefüttert wer-
etter, muß man
, besser aber ist
Därme geniessen
t besser wachsen
ie im Sand oder
n. Es ist auch
unsten, ohnweit
äuche und He-
n haben, dar-
ze angenehmen
glichen Angriff
r Raub-Vögel
önnen. Wie
die Eyer ohne
davon ist unter
una geschehen.
e Henne nicht
inter ein Sieb
nichts zu fres-
er im kalten
urch die Nase
n. Die jun-
ur Zucht be-
ien will, wer-
t Hunds-Ta-
di im vollen
auch solches
imen, welche
ls die gekapp-
idern es sind
viel schmack-
im Brüten.
haden in die
f die Böden
s vor ihnen
, hiernächst
chwing-Fe-
Flügel gar
iesem Vieh,
Musterung

halten, und die Hüner, so schon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, so nicht wohl legen, noch brüten, welche krähen, oder die Eyer aussauffen, oder welche sonst an der Farbe oder an der Art missfällig sind, auf den Marckt zum Verkauff oder in die Küche schicken. So soll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat ausfält, nicht zur Zucht behalten, sondern essen, oder verkauffen. Wenn man Hüner auf die Mast stellen will, berupfft man ihnen erstlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Füssen, setzet sie also in eine niedere Mast-Steige an einen warmen dunckelen Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige schliessen gar ein iedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kopff heraus gehet, daß man das Hun stoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur auswerffen, damit es von der Unsauberkeit nicht belästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne sitzet so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerstat desto bequemlicher sey. Bisweilen läßt man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mästung bestehet meistentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirsen-Haber- oder Gersten-Mehl mit warmem Wasser in solcher Grösse formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kan. Mit diesen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier genetzet seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Dauung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn sonsten werden sie stracks überstoppt und verderben. Die Hüner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffätzig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages, und der Marder, Iltiß, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Auffsicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verschlossenes Hüner-Haus. Die Läuse, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit sonderlich Schaden thun, können mit Kuh-Harn, oder mit Wasser, darinnen Feig-Bohnen gesotten worden, wenn man die Hüner damit benetzet, vertrieben werden. Unter den Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste der

Zipff

nen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnacken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander, und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen lässet sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe **Heide-Korn**.

Heide-Läuffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten **Schwartz-Beere** und zu Latein *Vaccinia* genennet werden, und die rothen, welche auch **Kraus-** oder **Preussel-Beere**, **Stein-Beere** heissen. Die schwartzen **Heidelbeere**, welche in denen Heiden und schwartzen Gehöltzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bux-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar geqvirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürtzet, über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch so-

zwar die ersten werden zuförderst eingeweichet zum öfftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inzwischen schälet man auch Petersilien-Wurtzeln, und wirfft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnitten, und in ein wenig siedendem Wasser pasiren lassen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. **Mit Nudeln**, wenn diese erst verfertiget, lässet man sie einen Sud thun, giesset alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden), giesset gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würtzet sie mit Muscaten und Jngber, und lässet es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch so mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. **Mit Reiß oder Gräupgen**, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Jngber gewürtzet, über die Henne an. **Mit Rosinen und Mandeln**, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf giesset man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blürhen und Jngber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, lässet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein, s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein, und rühret es untereinander. Hierauf giesset man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerstücket auch darzu, und lässet es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und saurem Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. **Mit saurer Limonie**, hierzu wird zuförderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesem mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Jngber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben-weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, giesset ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekochet, s. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses **mit grünen Erbsen, Klösen,**

Krebsen,

Digitized by Google

tel- und Leiber-Hemden, die sonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinsten sind. Platt-Hemden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von sehr klarer Leinwand gesetzet, und öffters auch noch mit Spitzen besetzet werden. Die Manns-Hemden differiren unter einander eintzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinsten zu Ober-Hemden gebrauchet werden, welche letzten man sonderlich des Winters auch über einen Latz oder Camesol zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der blossen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm-Kette, oder **Sperr-Kette**, ist eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg-einwärts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauf eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeschleifft; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Felgen eines von den Hinter-Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel-Topf, ist ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Hand-Korbs verfertigtes beqvemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley eintzeln Stücken bestehet, nach Hause getragen werden kan.

Hendel-Kraut, siehe Hüner-Biß.

Hengst, ist ein gantzes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhafftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch- Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen letzten Fall heisset es auch ein Beschehler oder Spring-Hengst. Siehe Beschehler und Pferd.

Hengst-Fohlen oder **Hengst-Füllen**, siehe Fohlen.

Hengst-Mann, **Wilden-Hirte** oder **Stuten-Meister**, heisset derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschehl-Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läßt; und dieser wird eigentlich Hengst-Mann genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzet ist, eher den Nahmen eines Stuten-Meisters verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor sein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler bestehet, zum voraus, die andere Helffte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne,

men vieler Leute, wie auch solcher Einwilligung der Obrigkeit, so aus dem bey vielmahligen Thun und Lassen, welches zu ihrer Wissenschafft kommen können, beobachteten Stilleschweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt so viel als Gewohnheit, ja als ein ungeschriebenes Gesetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Gesetz streitet. Denn böses und unvernünfftiges noch so vielmahl zugelassenes Thun und Lassen macht kein Herkommen. Diese Sache ist der Grund vieler guter und böser Gebräuche in der Wirtschafft Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und sich nicht durch Stilleschweigen allerhand aufbürden lassen, oder gar ein böses Herkommen zulassen, oder solches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigensinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, sondern in diesem Stück das Landesherrliche Recht, Gesetze zu geben und abzuschaffen, walten lassen. Siehe **Gewohnheit.**

Herlitzen- oder Herlsken-Baum, suche **Cornel-Baum.**

Hermelin, nennet man gemeiniglich dasjenige weisse Peltz-Werck, darinnen schwartze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieses Thier, so sonderlich in Siberien, Lappland, und andern Nordischen Wüsteneyen häufig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieselen oder Mäuse ist, hat ein gantz Schneeweisses Fell, die Spitze aber des Schwantzes ist gantz schwartz. Dieser letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewände der Churfürstlichen Personen gebrauchet, des ersten aber bedienet sich das Frauenzimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorstossen zu lassen. S. **Maus.**

Hermel-Raute, siehe **Raute.**

Hermlein, suche **Camillen.**

Hermodatteln, ist eine Wurtzel, wie ein Hertz gestaltet, läßt sich leicht zu Pulver stossen, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die schleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, siehe **Bret.**

Herren-Kümmel, suche **Ammey oder Ammi-Kraut.**

Herr, bedeutet entweder eine Person, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menschen, der das Recht hat, einer andern Person etwas zu befehlen oder zu verbieten, Dieses Recht ist nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, so in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menschen zu bestraffen und zu bessern, bestehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Gesellschafft viele Einschränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Gesetze. Daher man in der Wirtschafft die Grentzen seiner Herrschafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es ist in derselben sonderlich der **Haus-Herr**, der **Guts-Herr**, der Herr

uern die ersten Eyer
an eine Henne zum
urz vor dem vollen
die Hünlein im zu-
iessen, und wo die-
n Tag nicht gesche-
n pflegen gemeinig-
: Setz-Zeit an aus-
sehen, ob die Hün-
enn sie zu schwach,
zu brechen, ihnen
ssen. Währender
Brut-Henne ihr
entlich und fleißig
; die ausgeschlies-
en Tag, oder wo
er Mutter geblie-
antz klein gehack-
gen; den sechsten
t man ihr erstes
d gekochtem Hir-
Milch, bis sie so
leven, in Milch
eronnener Kuh-
diesem aber mit
n gefüttert wer-
etter, muß man
, besser aber ist
Därme geniessen
t besser wachsen
ie im Sand oder
n. Es ist auch
usten, ohnweit
äuche und He-
n haben, dar-
ze angenehmen
glichen Angriff
r Raub-Vögel
önnen. Wie
die Eyer ohne
davon ist unter
ung geschehen.
e Henne nicht
nter ein Sieb
nichts zu fres-
er im kalten
urch die Nase
n. Die jun-
ur Zucht be-
en will, wer-
Hunds-Ta-
äi im vollen
auch solches
men, welche
ls die gekapp-
dern es sind
viel schmack-
im Brüten.
haden in die
f die Böden
vor ihnen
, hiernächst
schwing-Fe-
Flügel gar
iesem Vieh,
Musterung

halten, und die Hüner, so schon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, so nicht wohl legen, noch brüten, welche krähen, oder die Eyer aussauffen, oder welche sonst an der Farbe oder an der Art missfällig sind, auf den Marckt zum Verkauff oder in die Küche schicken. So soll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat ausfällt, nicht zur Zucht behalten, sondern essen, oder verkauffen. Wenn man Hüner auf die Mast stellen will, berupfft man ihnen erstlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Füssen, setzet sie also in eine niedere Mast-Steige an einen warmen dunckeln Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige schliessen gar ein iedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kopff heraus gehet, daß man das Hun stoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur auswerffen, damit es von der Unsauberkeit nicht belästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne sitzet so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerstat desto beqvemlicher sey. Bisweilen läßt man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mästung bestehet meistentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirsen-Haber- oder Gersten-Mehl mit warmem Wasser in solcher Grösse formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kan. Mit diesen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier genetzet seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Dauung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn sonsten werden sie stracks überstoppt und verderben. Die Hüner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffätzig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages, und der Marder, Iltiß, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufsicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verschlossenes Hüner-Haus. Die Läuse, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit sonderlich Schaden thun, können mit Kuh-Harn, oder mit Wasser, darinnen Feig-Bohnen gesotten worden, wenn man die Hüner damit benetzet, vertrieben werden. Unter den Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste der

Zipff

Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nehmlich dem funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl, iederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Weh, ist ein Schmertz, der sich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfells, des Hertzens, der Leber 2c. her. Würme, Fieber, eingeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angeheftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurtzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen lauffen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Heschel-Rechen, siehe **Nach-Rechen**.

Hesse, suche **Hechse**.

Hetze, siehe **Elster**.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Füchse mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Redens-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Vorholtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man

zwar die ersten werden zuförderst eingeweichet zum öftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inzwischen schälet man auch Petersilien-Wurtzeln, und wirfft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnitten, und in ein wenig siedendem Wasser passiren lassen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. **Mit Nudeln**, wenn diese erst verfertiget, lässet man sie einen Sud thun, giesset alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden), giesset gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würtzet sie mit Muscaten und Jugber, und lässet es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch so mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. **Mit Reiß oder Gräupgen**, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Ingber gewürtzet, über die Henne an. **Mit Rosinen und Mandeln**, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf giesset man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blürhen und Ingber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, lässet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein, s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein, und rühret es untereinander. Hierauf giesset man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerstücket auch darzu, und lässet es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und saurem Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. **Mit saurer Limonie**, hierzu wird zuförderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesem mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben-weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, giesset ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekochet, s. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses mit grünen Erbsen, Klösen,

Krebsen,

tel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammlet. Ein Qvintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monate lang alle Morgen mit destillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleißig übergebunden, ist ein fürtreffliches Mittel, den Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weisser Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele sind, umgeben wechselsweise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-braun, und stehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächse giebt einen zähen Schleim, und starcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreiffte Blumen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder Heuen, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnemlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Mertz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach, ihre Wirckung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras

men vieler Leute, wie auch solcher Einwilligung der Obrigkeit, so aus dem bey vielmahligen Thun und Lassen, welches zu ihrer Wissenschafft kommen können, beobachteten Stillschweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt so viel als Gewohnheit, ja als ein ungeschriebenes Gesetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Gesetz streitet. Denn böses und unvernünfftiges noch so vielmahl zugelassenes Thun und Lassen macht kein Herkommen. Diese Sache ist der Grund vieler guter und böser Gebräuche in der Wirtschafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und sich nicht durch Stillschweigen allerhand aufbürden lassen, oder gar ein böses Herkommen zulassen, oder solches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigensinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, sondern in diesem Stück das Landesherrliche Recht, Gesetze zu geben und abzuschaffen, walten lassen. Siehe **Gewohnheit**.

Herlitzen- oder Herlsken-Baum, suche **Cornel-Baum**.

Hermelin, nennet man gemeiniglich dasjenige weisse Peltz-Werck, darinnen schwartze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieses Thier, so sonderlich in Siberien, Lappland, und andern Nordischen Wüsteneyen häufig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieselen oder Mäuse ist, hat ein gantz Schneeweisses Fell, die Spitze aber des Schwantzes ist gantz schwartz. Dieser letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewände der Churfürstlichen Personen gebrauchet, des ersten aber bedienet sich das Frauenzimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorstossen zu lassen. S. **Maus**.

Hermel-Raute, siehe **Raute**.

Hermlein, suche **Camillen**.

Hermodatteln, ist eine Wurtzel, wie ein Hertz gestaltet, läßt sich leicht zu Pulver stossen, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die schleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, siehe **Bret**.

Herren-Kümmel, suche **Ammey** oder **Ammi-Kraut**.

Herr, bedeutet entweder eine Person, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menschen, der das Recht hat, einer andern Person etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieses Recht ist nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, so in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menschen zu bestraffen und zu bessern, bestehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Gesellschafft viele Einschränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Gesetze. Daher man in der Wirtschafft die Grentzen seiner Herrschafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es ist in derselben sonderlich der Haus-Herr, der Guts-Herr, der Herr

faltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund- auch Knaben-Kraut sonst genannt, das Flachs- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß. Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-gelb und fast wie die Rittersporn formiret sind. Ferner die Frauen-Müntze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geschlechte des Gänserichs; die beyden Geschlechte der Gauch-heil mit den rothen und blauen Blumen; der Gersten-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharfsätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Der Spanische, wohlriechende und gemeine Wiesen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Melissen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Möhren, wilder Pastinack, Poley, Rapuntzeln; die Schaaf-Garbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Weg-Stroh, von einigen unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geschlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchst nöthiges Gebäude, dasselbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anscheinet, ohnweit eines Wassers, so nicht zufrieret, und wo dicke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Grösse des Forstes und Anzahl des Wildes etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirsche insgemein nach der Brunfft noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholet, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenster oder Mistel, ingleichen gefällten jungen Kiefern, davon sie die Rinde zu schälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder auf thauet, wird das Wild durch sein Aussenbleiben von sich selbsten anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan sodenn die Fütterung gesparet werden. Von der Nord- oder Mitternacht-Seite, wo das ungestümeste Wetter her-

Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nehmlich dem funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl, iederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Weh, ist ein Schmertz, der sich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfells, des Hertzens, der Leber &c. her. Würme, Fieber, eingeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angeheftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurtzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen lauffen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Heschel-Rechen, siehe **Nach-Rechen**.

Hesse, suche **Hechse**.

Hetze, siehe **Elster**.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Füchse mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Redens-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Vorholtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man

enden Jun-
lernen, als
ß einen lan-
Drey Hen-
ittens; So
dem halten
aren Hirsch
lden; vier-
mit kurtzen
abgeblasen;
ngen Hief,
l oder Tril-

em Rüden-
den Athem

vie man sie
, sind rund-
eeren (ausser
hohler sind,
men Hohl-
äusserlichen
ene, gleich-
in einander
esetzt, auch
rnlein ver-
und eigent-
auch weisse
man aber
det. Der
t, wird der
rauch oder
drey Ellen
er-Staude
nd nicht so
Manchmahl
Stacheln
gen Schöß-
kein Jahr
drey oder
tiele wach-
er als das
und oben
weiß, und
r Rose zu-
welchen die
Himbeere,
el ist lang,
ungemein
neue Schöß-
lühen und
Himbeer-
attung, die
t, in nichts,
dieser von
terschieden.
und feuch-
hnen, wer-
en erzeuget,
zeln fortge-
m besten im
n Monden
, hauptsäch-
stehet, all-
her zum öff-
die kleinen

Schößlinge, als das abgestandene Holtz, auch, wo es nöthig, von dem starcken Jahr-Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum-Wantzen sich häuffig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder schoßt, reiben und bestreichen, welches kein solches Ungezieffer auf- und in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-stärckende Krafft in sich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein gelesene Himbeere guter Wein-Eßig geschüttet, und solcher an der Sonne destilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in vergiffteter Lufft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, so man davon auf die Schläfe und Pulse streichet, oder Tücher in diesen gewärmeten Eßig netzet, und also offt überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uberschlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegossene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch blosses Aufgiessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Safftes, lässet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, mischet zwey Theile guten Zucker darein, verschaumet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, giesset solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Safft ein gut Theil einkochen lässet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlässet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesotten, hernach in eine gläserne Schale giesset, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Wasser ist in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köstlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten wehret, das schwache Hertz stärcket, und alle Bauchflüsse stillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unsern Erd-Boden zu umschliessen scheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur-Lehre und Astronomie. Ein Wirt hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele grosse und kleine Welt-Körper ihere Bewegung haben, und welche seinen Planeten, nemlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittelst der Sonne und des Monds viele Wirkungen in und auf der Erden entstehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäfften ver-

tel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammlet. Ein Qvintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monate lang alle Morgen mit destillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleißig übergebunden, ist ein fürtreffliches Mittel, den Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weisser Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele sind, umgeben wechselsweise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-braun, und stehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächse giebt einen zähen Schleim, und starcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreiffte Blumen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder **Heuen**, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnemlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Mertz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach, ihre Wirckung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras

tzen, und deswegen zu hincken anfangen, da muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie geschwollen, so soll man dasselbige mit scharfsem heissen Wein-Eßig, oder mit gesottenem Hirse und Lein-Saamen-Brühe waschen. Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn ein Rind hincket, daß man ihme sobald, als es beschädiget worden, die Schenckel mit frischem Wasser wasche und reinige, und mit altem Schmaltz den Schaden schmiere. Wann die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns, darum, daß sie lange in ihrem Miste gestanden, zu hincken anfangen, oder sonsten nicht wohl gehen können, so muß man ihnen das Horn an der Spitzen, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch darüber schlagen, so lange bis das Horn wieder starck und hart ist worden.

Hindbeere, siehe **Himbeere**.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen genennet, so ausserdem auch ein **Wild** heisset, siehe ingleichen Thier.

Hindläuffte, siehe **Cichorien**.

Hinfallen, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit behafftet, wenn der Voll- oder Neu-Mond ist, am Wagen, im Pflug oder wo sie auch sonsten sind, plötzlich niederfallen, zappeln und sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang hin und wieder wältzen, hernach aber wieder so frisch aufstehen, als sie vorhero waren. Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blutet; oder man sehe, daß man ihrer ohne sonderbaren Schaden los werden möge.

Hinter-Achse, siehe **Achse**.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daran der Jäger die Feistigkeit eines guten alten Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch, ie erfüllter er wird, ie kürtzer ihme die Haupt-Flechse (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet), durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fusse nicht genug in den vordersten Tritt vorschreiten kan, und also einer Hand breit zurücke bleibet.

Hintersaß oder **Hintersässer**, heisset an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein **Hintersässer-Gut**, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand-Diensten frohnet, besitzet, ausser deme aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein Pferde-Bauer oder Pferdner, ist, und gleich demselben das Gemein-Recht zu geniessen hat. An etlichen Orten aber heisset es derjenige, so nur des Schutzes der Obrigkeit geniesset, und weder angesessen noch unterthan ist. Diese werden auch **Schutz-Verwandten**, **Beysassen**, **Bey-** oder **Inwohner**, ingleichen **Häusler** genennet.

Hintsch-Kraut, siehe **Je länger, ie lieber**.

Hippe oder **Heppe**, ist ein von gutem Stahl ver-

faltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund- auch Knaben-Kraut sonst genannt, das Flachs- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß. Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-gelb und fast wie die Rittersporn formiret sind. Ferner die Frauen-Müntze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geschlechte des Gänserichs; die beyden Geschlechte der Gauch heil mit den rothen und blauen Blumen; der Gersten-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharfätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Der Spanische, wohlriechende und gemeine Wiesen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Melissen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Möhren, wilder Pastinack, Poley, Rapuntzeln; die Schaaf-Garbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Weg-Stroh, von einigen unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geschlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchst nöthiges Gebäude, dasselbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anscheinet, ohnweit eines Wassers, so nicht zufrieret, und wo dicke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Grösse des Forstes und Anzahl des Wildes etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirsche insgemein nach der Brunfft noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholet, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenster oder Mistel, ingleichen gefällten jungen Kiefern, davon sie die Rinde zu schälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder auf thauet, wird das Wild durch sein Aussenbleiben von sich selbsten anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan sodenn die Fütterung gesparet werden. Von der Nord- oder Mitternacht-Seite, wo das ungestümeste Wetter her-

ht wird, grün
r Grösse aber
uch an dem
n Kopff nach
siehet. Er
at eine über=
Stimme, ie=
, wenn er in
alleine gehö=
ögel an den
rbst=Zeit gar
=Spindeln,
, so folget
man einen
irfft, so ni=
so gut, als
ie auch sich
dem Vogel=
denenselben
ich auf vier

ünfte unter
oben Jagd
nter dem
das Männ=
nur jenes,
in Hirsch,
so lange,
n sie aber
et. Der
örne oder
ch seinem
nglich im
jagdbarer
nen gerin=
n Spies=
verziehet,
ter vere=
hr Gefege
Sobald er
, begiebt
rget sich,
auf die
n wieder
mmende
so lange
und er=
nit einer
: solches
s so weit
und ab=
is zwölff
Maria
über das
örne in
Nacht,
ergestalt
Gehörn
chweiß=
d strei=
an das
s Bast
e rauhe
Gefege
ingt er
n, das

übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehörn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich bräuner, und von der Sonnen=Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Buckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel=Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft=Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß=Hirsch oder Spiesser genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärckere, als die vorigen: Theils bekommen Augen=Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel=Hirsche genennet, welche Augen=Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang tragen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopfe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und perlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über den Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß, wenn ein Hirsch in der Kalbe=Zeit an seinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verschnitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalbe=

erenden Jun=
lernen, als
ß einen lan=
Drey Hen=
ittens; So
dem halten
aren Hirsch
elden; vier=
mit kurtzen
abgeblasen;
ngen Hief,
l oder Tril=

em Rüden=
den Athem

vie man sie
, sind rund=
eeren (ausser
hohler sind,
men Hohl=
äusserlichen
ene, gleich=
in einander
esetzt, auch
rnlein ver=
ind eigent=
auch weisse
man aber
idet. Der
t, wird der
rauch oder
drey Ellen
er=Staude
nd nicht so
Manchmahl
Stacheln
gen Schöß=
kein Jahr
drey oder
Stiele wach=
er als das
und oben
weiß, und
r Rose zu=
welchen die
Himbeere,
el ist lang,
ungemein
neue Schöß=
lühen und
Himbeer=
attung, die
t, in nichts,
dieser von
terschieden.
und feuch=
ihnen, wer=
en erzeuget,
tzeln fortge=
m besten im
en Monden
, hauptsäch=
stehet, all=
her zum öff=
die kleinen

Schößlinge, als das abgestandene Holtz, auch, wo es nöthig, von dem starcken Jahr=Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum=Wantzen sich häufig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer=Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder schoßt, reiben und bestreichen, welches kein solches Ungezieier auf= und in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz=stärckende Krafft in sich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein gelesene Himbeere guter Wein=Eßig geschüttet, und solcher an der Sonne destilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in vergiffteter Lufft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, so man davon auf die Schläfe und Pulse streichet, oder Tücher in diesen gewärmeten Eßig netzet, und also offt überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uberschlag giebt auch der über die puren Himbeer=Blätter gegossene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch blosses Aufgiessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer=Safftes, lässet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, mischet zwey Theile guten Zucker darein, verschaumet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, giesset solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Safft ein gut Theil einkochen lässet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlässet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesotten, hernach in eine gläserne Schale giesset, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Wasser ist in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köstlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten wehret, das schwache Hertz stärcket, und alle Bauchflüsse stillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt=Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unsern Erd=Boden zu umschliessen scheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur=Lehre und Astronomie. Ein Wirt hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele grosse und kleine Welt=Körper ihere Bewegung haben, und welche seinen Planeten, nemlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittelst der Sonne und des Monds viele Wirkungen in und auf der Erden entstehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäfften ver=

Menschen sich zu retten. Wenn gifftige stinckende Nebel sind, zerscharren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Niese-Pulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, lauffe er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärckesten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem größten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weidewund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Reß geben: oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwirket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An demselben ist alles gut, und kann er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten; alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelfen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort **Hirsch-Wildpret** weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen sind die **Kolben, Hirsch-Ohren** und **Hirsch-Läuffte**, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockenzet. Das rothe Hirschhorn geraspelt in abgekochten Träncken und Aufgüssen eingenommen, widerstehet

dem

tzen, und deswegen zu hincken anfangen, da muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie geschwollen, so soll man dasselbige mit scharffem heissen Wein-Eßig, oder mit gesottenem Hirse und Lein-Saamen-Brühe waschen. Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn ein Rind hincket, daß man ihme sobald, als es beschädiget worden, die Schenckel mit frischem Wasser wasche und reinige, und mit altem Schmaltz den Schaden schmiere. Wann die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns, darum, daß sie lange in ihrem Miste gestanden, zu hincken anfangen, oder sonsten nicht wohl gehen können, so muß man ihnen das Horn an der Spitzen, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch darüber schlagen, so lange bis das Horn wieder starck und hart ist worden.

Hindbeere, siehe **Himbeere**.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen genennet, so ausserdem auch ein **Wild** heisset, siehe ingleichen **Thier**.

Hindläuffte, siehe **Cichorien**.

Hinfallen, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit behafftet, wenn der Voll- oder Neu-Mond ist, am Wagen, im Pflug oder wo sie auch sonsten sind, plötzlich niederfallen, zappeln und sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang hin und wieder wältzen, hernach aber wieder so frisch aufstehen, als sie vorhero waren. Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blutet; oder man sehe, daß man ihrer ohne sonderbaren Schaden los werden möge.

Hinter-Achse, siehe **Achse**.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daran der Jäger die Feistigkeit eines guten alten Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch, ie erfüllter er wird, ie kürtzer ihme die Haupt-Flechse (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet), durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fusse nicht genug in den vordersten Tritt vorschreiten kan, und also einer Hand breit zurücke bleibet.

Hintersaß oder **Hintersässer**, heisset an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein Hintersässer-Gut, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand-Diensten frohnet, besitzet, ausser deme aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein Pferde-Bauer oder Pferdner, ist, und gleich demselben das Gemein-Recht zu geniessen hat. An etlichen Orten aber heisset es derjenige, so nur des Schutzes der Obrigkeit geniesset, und weder angesessen noch unterthan ist. Diese werden auch Schutz-**Verwandten**, **Beysassen**, **Bey**- oder **Inwohner**, ingleichen **Häusler** genennet.

Hintsch-Kraut, siehe **Je länger, ie lieber**.

Hippe oder **Heppe**, ist ein von gutem Stahl ver-

nur an solchen aufgekratzt- oder gescharrten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffenweis daselbst finden, da man sie denn auffsammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärcken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creutz oder Hirsch-Bein, ist nichts anders, als eine natürliche Zusammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creutzförmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Beschwerungen, und allerhand gifftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestalter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feistesten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndte-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stoltzer und vorsichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die sogenannte Zecken an der Haut unansehnlich, und der Winter mager gemachet, er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erhoben, immassen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr geachtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret ietzo am angenehmsten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein Hirsch-Feist-Jagen heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Articel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Geniessung dieses Krautes die gifftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Netze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig gedoppelte oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Busen stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwantzig Stein guten Hanff und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen lauffen möge. Die Leinchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäfftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusammen lauffen oder sich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmasen oder Maschen ist acht Zoll breit, also, daß eine Schmase acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn sie ausgerecket ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so starck, als in denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Faden geschlagen seyn. Es gehören hierzu eilff von Tannen- oder wo solches nicht zu haben, von dürrem Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

ht wird, grün
r Grösse aber
uch an dem
n Kopff nach
siehet. Er
at eine über-
Stimme, ie-
, wenn er in
alleine gehö-
ögel an den
bst-Zeit gar
-Spindeln,
, so folget
man einen
irfft, so ni-
so gut, als
ie auch sich
dem Vogel-
denenselben
ich auf vier

önste unter
oben Jagd
nter dem
das Männ-
nur jenes,
in Hirsch,
so lange,
n sie aber
et. Der
örne oder
ch seinem
nglich im
jagdbarer
nen gerin-
en Spies-
verziehet,
ter vere-
r Gefege
Sobald er
, begiebt
rget sich,
auf die
n wieder
mmende
so lange
und er-
mit einer
solches
s so weit
und ab-
is zwölff
Maria
iber das
örne in
Nacht,
rgestalt
Gehörn
chweiß-
d strei-
an das
s Bast
e rauhe
Gefege
ingt er
n, das

übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehörn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich bräuner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Gewenh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Buckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft-Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirsch oder Spiesser genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärkere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Augen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang tragen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopfe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und perlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über den Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß, wenn ein Hirsch in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verschnitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der

Kalbe-

t im kalten
er wie Nu=
n=weis zer=
ls mit Mu=
und Citro=
oder grüner

rs als Berg=
d steinigten
die Kümmel
und Schweiß
rdert, und
gen Eppich
rn wächset,
r=Marck ge=
Marck und

, heisset das
gewaschene,
burts=Glied
n dem Leben
ldpret nen=
ß es vor das
chen, rothe
re und der=
n treibe, zum
ie Unfrucht=
Mittel sey.
sch=Brunst.
chse, welches
lten Haupt=
so weich als
ber, wie ein
r Geruch da=
gehends aber
enen Augen=
e rund, glatt
hwarzen Ae=
ses Gewäch=
schen am Se=
Bäume und
es ab, da es
den, und als
reibende und
hen Seuchen
en wird. Wie=
hränen wenig
en, hingegen
Orientalische
därme gesun=
icherer zu ge=

ar überhaupt
liche Fleisch;
nterscheid, des
ls, Brust, die
fen) hiedurch
Fleisch an den
cken, welches
ils gedämpft,
das beste mit
Ob nun wohl
bald auf jene
Dienst einer
ine der besten
aber ihrer ei=

genen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedendem Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpffen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Saltz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleisch=Brüh dran, dariunen es eine gute Weile dämpffen muß, giesset ein halb Nössel Wein dazu, wirfft eine mit Nelcken besteckte gantze Zwiebel nebst einigen Lorbeer=Blättern daran, und würtzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Citronen=Schalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brühe nicht dick satt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen=Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden, s. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, ingleichen ungefehr einen halben Eß=Löffel von Wachholder=Beeren hinzu thun. In eine Pastete einzuschlagen, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf dem Rost ein wenig anlauffen, saltzet es, und lässets etliche Tage in Eßig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Salz gewürzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebranntem Teig, wie an seinem Ort angeführet werden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back=Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das Braten hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das Roch=Wildpret, wird nach eines ieden Gefallen in seine Stückgen geschnitten, sauber ausgewaschen im Wasser ziemlich weich gekocht, verkühlet, sodann sauber ausgeputzet, und in einer Brühe mit Wachholder Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morgeln und Petersilien Wurzeln, mit Pflaumen=Mus, mit Brot=Pfeffer und dergleichen zugerichtet, wor=

Menschen sich zu retten. Wenn gifftige stinckende Nebel sind, zerscharren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Niese-Pulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärckesten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem größten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weidewund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben: oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwircket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An denselben ist alles gut, und kann er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten; alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelfen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen sind die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch-Läuffte, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockentzet. Das rothe Hirschhorn geraspelt in abgekochten Träncken und Aufgüssen eingenommen, widerstehet dem

bis es nach Weihnachten kommt, da sie denselben allererst rein ausdreschen lassen; wiewohl die erstere Art vor besser als diese gehalten wird, weil der Hirse, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte schimmlicht wird. Wenn der Hirse völlig ausgedroschen, gewurfft und reine gemacht ist, wird er absonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geschüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirsen, indem man mit einem Viertel, das ist mit dem vierten Theil eines Scheffels, fast eben so viel Ackers, als man sonsten zu einem Scheffel andern Getraides bedarf, besäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdrusch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an stat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anstößig werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbste aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein vorträgliches Futter für die Hüner, als welche grössere Eyer davon legen sollen. Im Kochen quillet er sehr, und wenige Körner füllen einen grossen Topff. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit so viel, als er auf einmal will verfertigen lassen, auf dem Kachel-Ofen, und lasse ihn nachmals das Hausgesinde im Stampffe ausstossen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf schütten, weil er sich sonst zerstösset; ein paar Käse-Näpffe voll auf einmal ist die rechte Maasse. Sobald ein Einschütten fast rein gestossen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seite, und schüttet von neuem gantzen Hirsen, wie zuvor in den Stampf, und stösset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie jenen, und schüttet solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstosse. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten Hirse-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirsen, wird der sogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsschwantz gehalten, dessen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geschehen. So findet sich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianischer Hirse heisset, der aber nur zur Lust und nicht zum Essen dienet.

nur an solchen aufgekratzt- oder geschartten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffenweis daselbst finden, da man sie denn aufsammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärcken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creutz oder Hirsch-Bein, ist nichts anders, als eine natürliche Zusammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creutzförmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Beschwerungen, und allerhand gifftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestalter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feistesten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndte-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stoltzer und vorsichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die sogenannte Zecken an der Haut unansehnlich, und der Winter mager gemachet, er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erhoben, immassen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr geachtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret ietzo am angenehmsten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein Hirsch-Feist-Jagen heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Artickel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Geniessung dieses Krautes die gifftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Netze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig gedoppelte oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Busen stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwantzig Stein guten Hanff und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen lauffen möge. Die Leinchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäfftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusammen lauffen oder sich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmasen oder Maschen ist acht Zoll breit, also, daß eine Schmase acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn sie ausgerecket ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so starck, als in denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Faden geschlagen seyn. Es gehören hierzu eilff von Tannen- oder wo solches nicht zu haben, von dürrem Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

Hoch gehen, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgesetzet hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit zu der künfftig anzustellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Geträncken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirtet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunfft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfleget; oder es dauret gedachte Schmauserey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Versicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Auffsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzulegen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebst wiederholtem Glück-Wunsch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein Hochzeit-Geschencke übergeben, so entweder in alten Thalern, Gold- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath bestehet. Wann nun dieses alles mit Christen geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtschafft ist, verknüpffet wird, sonst aber in Mässigkeit und Erbarkeit geschicht, so ist es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigsten Eheleute und Hochzeit-Gäste Christen, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute seynd, so ist das Hochzeit halten leider ein recht böser Anfang eines schlimmen und mit Elend, Unsegen, ja so gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtschafft recht abgerichteten Ehestandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch so in Ansehung einer elenden Kinder-Zucht und schlimmen Wirtschafft fortgesetzet wird. Viele junge Leute stürtzen sich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entsetzliche Schulden, durch die Gaben, die sie einander geben, und durch die kostbaren Schmäuse. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

 Ver-

t im kalten
er wie Nu-
n-weis zer-
ls mit Mu-
und Citro-
oder grüner

rs als Berg-
d steinigten
die Kümmel
und Schweiß
rdert, und
gen Eppich
rn wächset,
r-Marck ge-
Marck und

, heisset das
gewaschene,
urts-Glied
n dem Leben
ldpret nen-
ß es vor das
echen, rothe
ere und der-
n treibe, zum
ie Unfrucht-
Mittel sey.
sch-Brunst.
chse, welches
lten Haupt-
so weich als
aber, wie ein
r Geruch da-
gehends aber
enen Augen-
e rund, glatt
hwarzen Ae-
eses Gewäch-
schen am Se-
Bäume und
es ab, da es
den, und als
reibende und
hen Seuchen
en wird. Wie-
hränen wenig
en, hingegen
Orientalische
därme gesun-
cherer zu ge-

ar überhaupt
liche Fleisch;
nterscheid, des
ls, Brust, die
fen) hiedurch
Fleisch an den
cken, welches
ils gedämpft,
das beste mit
Ob nun wohl
bald auf jene
Dienst einer
ine der besten
aber ihrer ei-

genen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedendem Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpffen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer und Saltz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleisch-Brüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpffen muß, giesset ein halb Nössel Wein dazu, wirfft eine mit Nelcken besteckte gantze Zwiebel nebst einigen Lorbeer-Blättern daran, und würtzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brühe nicht dick satt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen-Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden, s. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, ingleichen ungefehr einen halben Eß-Löffel von Wachholder-Beeren hinzu thun. In eine **Pastete einzuschlagen**, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf dem Rost ein wenig anlauffen, saltzet es, und lässets etliche Tage in Eßig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Ingwer, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Salz gewürzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebranntem Teig, wie an seinem Ort angeführet werden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back-Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das **Braten** hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das **Koch-Wildpret**, wird nach eines ieden Gefallen in feine Stückgen geschnitten, sauber ausgewaschen im Wasser ziemlich weich gekocht, verkühlet, sodann sauber ausgeputzet und in einer Brühe mit Wachholder Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morgeln und Petersilien Wurzeln, mit Pflaumen-Mus, mit Brot-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, wor-

oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauf-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum ganzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Quartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Ecken zur Kirrung vorhanden, und ob sie lange gekirret? Wie viel sie Kirr-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret offt sehr geschossen oder gehetzet worden sey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr sind. Bey hierauf erfolgender Bewerckstelligung eines Jagens muß er auf iedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachsene Flügel räumen lassen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von seinem vorgesetzten Ober-Jägermeister Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werck richten.

Hof-Meister, Meyer oder Hof-Meyer, ist ein solcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern dergleichen Land-wirtschafftlichen Geschäfften wohl erfahren und geübet ist, auch dahero bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenommen wird, welcher das Gesinde samt den Frohnern und Tagelöhnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen darzu gehörigen Gärten, Feldern, Hölzern und Wiesen, so viel an ihm ist, Nutzen schaffe, hergegen allen Schaden und Nachtheil äussersten Vermögens verhüte, und demselben zuvor komme. Er stehe nun unter einem Amtmann, Schösser, Verwalter, Kornschreiber oder andern Haushalter, oder unmittelbar, und solcher Gestalt unter seiner Herrschafft, daß er selber unter dem Praedicat eines Hofmeisters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, so soll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht schwach, blöde, noch baufällig oder unvermöglich, sondern guter gesunder Natur und starcker Gliedmassen, auch so es seyn kan, eben in selbigem Lande, Gebiete oder Herrschafft, darinnen das Gut oder Vorwerck gelegen, gebohren und erzogen, und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren seyn. Er soll sowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, sparsamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als dessen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch seine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorsam halten. Er soll nicht befugt seyn, ohne seines Herrn, oder seines vorgesetzten Amtmanns oder Verwalters Vorbewust und Einwilligung zu verreisen, oder

bis es nach Weihnachten kommt, da sie denselben allererst rein ausdreschen lassen; wiewohl die erstere Art vor besser als diese gehalten wird, weil der Hirse, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte schimmlicht wird. Wenn der Hirse völlig ausgedroschen, gewurfft und reine gemacht ist, wird er absonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geschüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirsen, indem man mit einem Viertel, das ist mit dem vierten Theil eines Scheffels, fast eben so viel Ackers, als man sonsten zu einem Scheffel andern Getraides bedarf, besäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdrusch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an stat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anstößig werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbste aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein vorträgliches Futter für die Hüner, als welche grössere Eyer davon legen sollen. Im Kochen qvillet er sehr, und wenige Körner füllen einen grossen Topff. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit so viel, als er auf einmal will verfertigen lassen, auf dem Kachel-Ofen, und lasse ihn nachmals das Hausgesinde im Stampffe ausstossen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf schütten, weil er sich sonst zerstösset; ein paar Käse-Näpffe voll auf einmal ist die rechte Maasse. Sobald ein Einschütten fast rein gestossen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seite, und schüttet von neuem gantzen Hirsen, wie zuvor in den Stampf, und stösset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie jenen, und schüttet solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstosse. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten Hirse-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirsen, wird der sogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsschwantz gehalten, dessen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geschehen. So findet sich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianischer Hirse heisset, der aber nur zur Lust und nicht zum Essen dienet.

lasse. Sie soll zum öfftern beym Grasen, iederzeit aber bey der Weitzen-Schreppe selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, sondern auch im Weitzen nicht zu tieff und also zu Schaden geschrepffet werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit, was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige aber der Herrschafft in die Küche geliefert oder verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zählen, damit sie, wenn etwas verlohren, dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey Mägden, (nachdem nemlich des Gesindes viel ist) das Backen mit verstehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder muthwilliger weise umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich ist, die Speisung des Gesindes verpachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentlichen Zugehörung nichts abbrechen, und solches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley Untreu und Partiterey veranlassen. Was an dem der Hofmeisterin bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geschirr, wie auch an Milch-Aschen, Milch-Topfen, Krügen und Schüsseln, Milch- und Butter-Fassen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Mist-Haaken, Mist-Gabeln, Harcken oder Rechen, Spreu-Trag- und andern Körben, Kesseln, Schüsseln und andern mehr (worüber sie sowohl als die Herrschaft ein ordentliches Inventarium haben solle) muthwilliger Weise verwahrloset, zerbrochen oder verlohren worden, solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Erstattung desjenigen billig verschonet, was sich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn sie sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Geflügel

Hoch gehen, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgesetzet hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit zu der künfftig anzustellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Geträncken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirtet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunfft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfleget; oder es dauret gedachte Schmauserey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Versicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzulegen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebst wiederholtem Glück-Wunsch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein Hochzeit-Geschencke übergeben, so entweder in alten Thalern, Geld- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath bestehet. Wann nun dieses alles mit Christen geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtschafft ist, verknüpffet wird, sonst aber in Mässigkeit und Erbarkeit geschicht, so ist es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigsten Eheleute und Hochzeit-Gäste Christen, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute seynd, so ist das Hochzeit halten leider ein recht böser Anfang eines schlimmen und mit Elend, Unsegen, ja so gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtschafft recht abgerichteten Ehestandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch so in Ansehung einer elenden Kinder-Zucht und schlimmen Wirtschafft fortgesetzet wird. Viele junge Leute stürtzen sich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entsetzliche Schulden, durch die Gaben, die sie einander geben, und durch die kostbaren Schmäuse. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etlichemal nach einander übergeleget wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und saltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig, am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley gifftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten bestehen aus kleinen weissen und starckriechenden Röslgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem denckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt sowohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Boltzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Eßig und Oel angemacht, stat eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Eßig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Eßig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Quarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teig ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch aller-

oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauf-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum ganzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Quartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Ecken zur Kirrung vorhanden, und ob sie lange gekirret? Wie viel sie Kirr-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret offt sehr geschossen oder gehetzet worden sey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr sind. Bey hierauf erfolgender Bewerckstelligung eines Jagens muß er auf iedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jagd-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachsene Flügel räumen lassen, und übrigens alles dasjenige, worzu er von seinem vorgesetzten Ober-Jägermeister Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werck richten.

Hof-Meister, Meyer oder **Hof-Meyer**, ist ein solcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern dergleichen Land-wirtschafftlichen Geschäfften wohl erfahren und geübet ist, auch dahero bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenommen wird, welcher das Gesinde samt den Frohnern und Tagelöhnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen darzu gehörigen Gärten, Feldern, Hölzern und Wiesen, so viel an ihm ist, Nutzen schaffe, hergegen allen Schaden und Nachtheil äusserſten Vermögens verhüte, und demselben zuvor komme. Er stehe nun unter einem Amtmann, Schösser, Verwalter, Kornschreiber oder andern Haushalter, oder unmittelbar, und solcher Gestalt unter seiner Herrschafft, daß er selber unter dem Praedicat eines Hofmeisters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, so soll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht schwach, blöde, noch baufällig oder unvermöglich, sondern guter gesunder Natur und starcker Gliedmassen, auch so es seyn kan, eben in selbigem Lande, Gebiete oder Herrschafft, darinnen das Gut oder Vorwerck gelegen, gebohren und erzogen, und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren seyn. Er soll sowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, sparsamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als dessen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch seine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorsam halten. Er soll nicht befugt seyn, ohne seines Herrn, oder seines vorgesetzten Amtmanns oder Verwalters Vorbewust und Einwilligung zu verreisen, oder

 über

Nuß-Baum, Pflaum-Baum, Rüster- oder Ulmen-Baum, Tax-Baum und Wachholderbeer-Baum. Zu dem weichen Holtz gehören das Aspene, Fichtene, Föhrene und Kieferne, Häselne, (wiewohl dieses Holtz mit unter das Busch-Holtz gerechnet wird), das Kirsch-Bäumene, Lindene, Pappel-Bäumene, Tännene und alle Arten des Weiden-Holtzes. Es wird auch ein Unterscheid gemacht unter Stamm- und Busch-Holtz. Das Stamm-Holtz ist dasjenige, welches in langen Stämmen und Wispeln wächset, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie gedacht, entweder weiches oder hartes Stamm-Holtz. Das Busch-Holtz begreifft allerley Arten Dornen, als Creutz-Dorn, Kratz- und Brombeer-Strauch, Hage- oder Wilder-Rosen-Dorn, Schwartz-Dorn und Weiß-Dorn, ferner den Drosselbeer-Strauch, Hahnehüfften- (Hahnehütgen, Anis-Zweck- oder Spindel-Baum) Holtz, Haseln- Hertern-Hollunder-, Faul-Baum, (Scherpen- oder Wiede-Baum), Schießbeer-Strauch, Rhein-Weiden, (Ligustrum), Saal-Weiden und verschiedene andere Sorten von Weiden, und ist ebenfalls bald weiches bald hartes Busch-Holtz. Hiernächst wird auch das Holtz unterschieden in Ober-Holtz, welches auch Stamm-Holtz genennet wird, und in Unter-Holtz, so auch Schlag- oder lebendiges Holtz genennet wird. Wobey zu merken, daß dieser Unterschied bloß von dem Laub-Holtz zu verstehen sey: Denn ob wohl unter solchem Holtze bisweilen eine Tanne, Fichte oder Kiefer entweder von sich selber oder von eingesprengtem Saamen mit aufwächset, so wird doch hier mehr auf das Laub-Holtz gesehen. Ober-Holtz heisset das, so hoch und zu Haupt-Stämmen erwachsen und gezogen wird, und bestehet in allerhand Bau-Bret-Böttger- und Obst-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Apfel-Birn- und Kirsch-Bäumen, Ebereschen-Bäumen, Ahornen, Aspen, Bircken, Eschen, Rüstern, 2c. in Summa, in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen, bis vierzig, funfzig, achtzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. Unter-Holtz, Schlag-Holtz oder lebendiges Holtz, heisset dasjenige, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den stehend-bleibenden Stöcken Sommer-Latten getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölff, sechzehen, auch, nachdem es aus langsam wachsendem Holtze bestehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgestocket wird. Zu solchem sind insonderheit dienlich, die Eiche, Rüster, Massellern, Buche, Bircke, Erle, der Ahorn-Eschen-Fliegen-wild Obst- und Castanien-Baum, wo dieser die Art hat, ingleichen die Drossel- oder Kolck-Beere, Faul- oder Wiedebaum, Schießbeer-Sträucher, die Haselnuß-Stauden, und wo nasser Boden vorhanden, die Aspe, Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich wird noch das Holtz, seinem verschiedenen Ge-

lasse. Sie soll zum öfftern beym Grasen, iederzeit aber bey der Weitzen-Schreppe selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, sondern auch im Weitzen nicht zu tieff und also zu Schaden geschrepffet werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit, was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige aber der Herrschaft in die Küche geliefert oder verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zählen, damit sie, wenn etwas verlohren, dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey Mägden, (nachdem nemlich des Gesindes viel ist) das Backen mit verstehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder muthwilliger weise umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich ist, die Speisung des Gesindes verpachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentlichen Zugehörung nichts abbrechen, und solches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley Untreu und Partiterey veranlassen. Was an dem der Hofmeisterin bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geschirr, wie auch an Milch-Aschen, Milch-Topfen, Krügen und Schüsseln, Milch- und Butter-Fassen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Mist-Haaken, Mist-Gabeln, Harcken oder Rechen, Spren-Trag- und andern Körben, Kesseln, Schüsseln und andern mehr (worüber sie sowohl als die Herrschaft ein ordentliches Inventarium haben solle) muthwilliger Weise verwahrloset, zerbrochen oder verlohren worden, solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Erstattung desjenigen billig verschonet, was sich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn sie sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Geflügel

der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch feine Ober-Bäume stehen bleiben. Uiberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von anstehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laaß-Reissern auch so viel stehen. Was das Busch-Holtz anbelanget, so braucht solches selten über 10-14, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Sollte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüßig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholtz zu machen, oder, woferne schon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar ist, so muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflanzen suchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holtz ist freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, ie mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und je mehr Anbau und Nahrungs-Geschäffte entstehen; daher hat man Ursache, 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie jetzt gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, besser zu dencken. Höltzerne Häuser, Schindeln, viele und unausträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verbrösen auf denen Feldern, zum Strassenbau, it. die verschwenderischen Oe-

Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etlichemal nach einander übergeleget wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und saltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig, am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley gifftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten bestehen aus kleinen weissen und starckriechenden Rösgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem danckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt sowohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Boltzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand-Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Eßig und Oel angemacht, stat eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Eßig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Eßig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Quarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teig ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch

aller-

Küchen und Ochsen, Strich-weise gesehet, beyer.

Holtz-Brachinen, siehe Hacke.

Holtz-Erde, Mode oder Mord, ist eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geschehen, von dem über einander gefallenen und also verfaulten Holtze sich gesammlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander liegend gefunden wird; sie lässet sich wie ein Turff brennen. Es entstehet diese Holtz-Erde auch aus verfaulten Stöcken, sonderlich in schwartzen Höltzern. Wenn sie recht verfaulet ist, so ist es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verschiedenen Gewächsen; sonst dienet sie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz-Flösse, siehe Flösse.

Holtz-Förster, Holtz-Wärter, ist bey einem Land-Gute, so Höltzer und Büsche hat, ein Bedienter, welchem die Aufsicht über dieselben vertrauet ist, und zum Unterschied eines fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne sein Amt, folglich seine Eigenschafften bestehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, sondern auch im Art. Förster sind diejenigen Puncte sicher zu ziehen, die das Holtz an sich betreffen.

Holtz-Gerecht, ist ein Forst-Terminus, und heißt so viel als Holtzverständig. Von einem Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Höltzer abgebe und verkauffe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und zurichte; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Gehöltzes Schaden geziemend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernächst fertig schreiben und rechnen können, auch von Rechtswesen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Gräserey, siehe Gräserey.

Holtz-Hase, siehe Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Revier, dessen Forst-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Hutt, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krähe, siehe Specht.

Holtz-Laub, siehe Laub.

Holtz-Laus, ist ein fremdes Americanisches Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt, siehe davon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, ist ein gewisses Maaß oder Höhe und Weite wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Clafter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürner als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vie-

Nuß=Baum, Pflaum=Baum, Rüster= oder Ulmen=Baum, Tax=Baum und Wachholderbeer=Baum. Zu dem weichen Holtz gehören das Aspene, Fichtene, Föhrene und Kieserne, Häselne, (wiewohl dieses Holtz mit unter das Busch=Holtz gerechnet wird), das Kirsch=Bäumene, Lindene, Pappel=Bäumene, Tännene und alle Arten des Weiden-Holtzes. Es wird auch ein Unterscheid gemacht unter Stamm= und Busch=Holtz. Das Stamm=Holtz ist dasjenige, welches in langen Stämmen und Wispeln wächset, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie gedacht, entweder weiches oder hartes Stamm=Holtz. Das Busch=Holtz begreifft allerley Arten Dornen, als Creutz=Dorn, Kratz= und Brombeer=Strauch, Hage= oder Wilder=Rosen=Dorn, Schwartz=Dorn und Weiß=Dorn, ferner den Drosselbeer=Strauch, Hahnehüfften= (Hahnehütgen, Anis=Zweck= oder Spindel=Baum) Holtz, Haseln= Hertern= Hollunder=, Faul=Baum, (Scherpen= oder Wiede=Baum), Schießbeer=Strauch, Rhein=Weiden, (Ligustrum), Saal=Weiden und verschiedene andere Sorten von Weiden, und ist ebenfalls bald weiches bald hartes Busch=Holtz. Hiernächst wird auch das Holtz unterschieden in Ober=Holtz, welches auch Stamm=Holtz genennet wird, und in Unter=Holtz, so auch Schlag= oder lebendiges Holtz genennet wird. Wobey zu merken, daß dieser Unterschied bloß von dem Laub=Holtz zu verstehen sey: Denn ob wohl unter solchem Holtze bisweilen eine Tanne, Fichte oder Kiefer entweder von sich selber oder von eingesprengtem Saamen mit aufwächset, so wird doch hier mehr auf das Laub=Holtz gesehen. Ober=Holtz heisset das, so hoch und zu Haupt=Stämmen erwachsen und gezogen wird, und bestehet in allerhand Bau=Bret=Böttger= und Obst=Bäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Apfel=Birn= und Kirsch=Bäumen, Ebereschen=Bäumen, Ahornen, Aspen, Bircken, Eschen, Rüstern, 2c. in Summa, in lauter guten Laub=Bäumen, die zu Haupt=Stämmen, bis vierzig, funfzig, achtzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. Unter=Holtz, Schlag=Holtz oder lebendiges Holtz, heisset dasjenige, welches unter dem Ober=Holtz jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den stehend=bleibenden Stöcken Sommer=Latten getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölff, sechzehen, auch, nachdem es aus langsam wachsendem Holtze bestehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgestocket wird. Zu solchem sind insonderheit dienlich, die Eiche, Rüster, Massellern, Buche, Bircke, Erle, der Ahorn=Eschen=Fliegenwild Obst= und Castanien=Baum, wo dieser die Art hat, ingleichen die Drossel= oder Kolck=Beere, Faul= oder Wiedebaum, Schießbeer=Sträucher, die Haselnuß=Stauden, und wo nasser Boden vorhanden, die Aspe, Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich wird noch das Holtz, seinem verschiedenen Ge=

pret schiesset und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, u. von Maden gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder **Wald-Schnepffe**, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Besorgung der Küchen erforderliche Reis-Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vördere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein beqvemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Uibelstand auch noch viel Zeit vergeblich versplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl eintzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Haus-Wesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkauffen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungezieser in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopf und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmern gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit gehet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige, so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holtzwürmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Wasser-Pfäle in denen Dämmen durch-

der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch seine Ober-Bäume stehen bleiben. Uiberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von anstehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laaß-Reissern auch so viel stehen. Was das Busch-Holtz anbelanget, so braucht solches selten über 10-12, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Sollte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüßig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholtz zu machen, oder, woferne schon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar ist, so muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflanzen suchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holtz ist freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, ie mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und je mehr Anbau und Nahrungs-Geschäffte entstehen; daher hat man Ursache, 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie jezt gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, besser zu dencken. Höltzerne Häuser, Schindeln, viele und unansträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verbrösen auf denen Feldern, zum Strassenbau, it. die verschwenderischen Oe-

 sen

als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thut man das Roß (oder die Waben) auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn das Honig hat diese Art, daß, so es ihm ein wenig heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald absondert. Damit man aber wissen könne, wie viel man des Honigs hat, soll man die Töpffe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe giessen soll; darnach kan man es nach der Kanne oder Nössel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsaubere Wesen, so mit durchgegangen, und vom Honig sich abgesondert, oben auf den Töpffen sich zusamen zu begeben; dasselbe unsaubere Wesen soll man mit einem Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde. Ubelriechendes Honig sonst zu läutern, und ihm einen guten Geschmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel Honig, thut ein Qventlein zerstossene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig wird in ein kühles, aber auch lüfftiges Gemach gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersauret davon, und die Bienen, die damit gespeiset werden, sterben gerne davon. Wer bey dem Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack, und die meiste Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß sich nicht das Wachs sehr darunter mische. Ein Haus=Vater soll seinen durch das Zeidelnerhaltenes Honig nicht alle seimen oder verkauffen lassen, sondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden solten, dieselben damit speisen könne; so ist auch das noch im Roß seyende Honig viel besser und beqvemer, als das geseimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters=Zeit solches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geseimte Honig aber, muß man in Käse-Näpfgen, oder welches noch besser, in ein hölzernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können: doch wird auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart, daß es die Bienen nicht geniessen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vor gedachter massen am besten ist.

Honig=Thau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und bluhende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die starck aus=

Küchen und Oefen, Stroh-weise geschieht, siehe Holtz-Brahmen, siehe Hacke.

Holtz-Erde, Modr oder Mord, ist eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geschehen, von dem über einander gefallenen und also verfaulten Holtze sich gesammlet hat, und an welchen Orten etliche Ellen hoch über einander liegend gefunden wird: sie lässet sich wie ein Turff brennen. Es entstehet diese Holtz-Erde auch aus verfaulten Stöcken, sonderlich in schwartzen Höltzern. Wenn sie recht verfaulet ist, so ist es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verschiedenen Gewächsen; sonst dienet sie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz-Flösse, siehe Flösse.

Holtz-Förster, Holtz-Wärter, ist bey einem Land-Gute, so Höltzer und Büsche hat, ein Bedienter, welchem die Aufsicht über dieselben anvertrauet ist, und zum Unterschied eines Fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne sein Amt, folglich seine Eigenschafften bestehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, sondern auch im Art. Förster sind diejenigen Puncte hieher zu ziehen, die das Holtz an sich betreffen.

Holtz-Gerecht, ist ein Forst-Terminus, und heist so viel als Holtzverständig. Von einem Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Höltzer abtreibe und verkauffe, die Gebäuige und Scheit-Schläge nutzbarlich und ordentlich führe und tax-ire; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Gehöltzes Schaden genugsamend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernächst fertig schreiben und rechnen können, auch von Rechenwesen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß verfertigen könne.

Holtz-Gräserey, siehe Gräserey.

Holtz-Hase, siehe Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Förster, dessen Forst-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krahe, siehe Spechte.

Holtz-Laub, siehe Laub.

Holtz-Laus, ist ein fremdes Americanisches Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt. Siehe davon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, ist ein gewisses Maaß oder Höhe und Weite wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Clafter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vie-

image
not
available

pret schiesset und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, u. von Maden gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder Wald-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Besorgung der Küchen erforderliche Reis-Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vördere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein beqvemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Uibelstand auch noch viel Zeit vergeblich verplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl eintzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Haus-Wesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkauffen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungezieser in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopf und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmern gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit gehet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige, so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holtzwürmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Wasser-Pfäle in denen Dämmen durch-

Hopffen-Scheffel, suche Scheffel.

Hopffen-Stange, ist eine lange Stange welche, um ihres geraden Wuchses willen vor Niedermachung des Busch-Holtzes, auf einem Gehaue ausgesuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Früh-Jahr neben die Hopffen-Fächser in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eisen ein Loch darzu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe steigen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und starck seyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemausten Stücken, alljährlich wieder ersetzet werden.

Horbel, siehe Bläß-Ente.

Horde, Hurt, wird ein viereckigtes Geflechte von Weiden-Gerten genennet, dessen Grösse, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem unterschiedlichen Gebrauch derselben eingerichtet wird. Man hat deren verschiedene Gattungen, als Darr-Horden, Käse-Horden, Schaaf-Horden, welche unter ihren besondern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitzte Gewächse, welches bey verschiedenen sowohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe steiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuchlich, das Kopff-Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, annehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, sind krumm und offt gewunden. Die Stein-Bocks-Hörner sind rückwärts gebogen, und von solcher Grösse, daß sie öffters achtzehen bis zwantzig Pfund schwer gefunden werden. Die Hörner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Farben gar schön gebaitzt.

Horn, wird auch der äusserste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres genennet, welcher sonst der Huf heisset.

Horn-Eule, siehe Eule.

Horn-Fessel, ist ein schmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die lincke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein Häef- oder Hifft-Horn mit dem gewöhnlichen

als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thut man das Roß (oder die Waben) auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn das Honig hat diese Art, daß, so es ihm ein wenig heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald absondert. Damit man aber wissen könne, wie viel man des Honigs hat, soll man die Töpffe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe giessen soll; darnach kan man es nach der Kanne oder Nössel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsaubere Wesen, so mit durchgegangen, und vom Honig sich abgesondert, oben auf den Töpffen sich zusamen zu begeben; dasselbe unsaubere Wesen soll man mit einem Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Honig sonst zu läutern, und ihm einen guten Geschmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel Honig, thut ein Qventlein zerstossene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig wird in ein kühles, aber auch lüfftiges Gemach gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersauret davon, und die Bienen, die damit gespeiset werden, sterben gerne davon. Wer bey dem Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack, und die meiste Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß sich nicht das Wachs sehr darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen durch das Zeideln erhaltenes Honig nicht alle seimen oder verkauffen lassen, sondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden solten, dieselben damit speisen könne; so ist auch das noch im Roß seyende Honig viel besser und beqvemer, als das geseimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters-Zeit solches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geseimte Honig aber, muß man in Käse-Näpfgen, oder welches noch besser, in ein hölzernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können: doch wird auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart, daß es die Bienen nicht geniessen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vor gedachter massen am besten ist.

Honig-Thau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und blühende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die starck aus-

harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grünen Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmaltz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, jedes ein halb Pfund, ungesaltzene Butter ein Pfund und gleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über einem Kohl-Feuer wohl zergehen lässet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorhero wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, jedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, eines jeden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gestehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines so viel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Feder-Kiele darauf geschmieret, und mit einem heissen Eisen gewärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz heisset diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel gehöret, wo selbiges an das Hieff-Horn angefesselt. Siehe Hieff- oder Hifft-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs- ingleichen Mertzen-Blumen, werden darum also zubenahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narcissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleichet sich mit Wurtzeln und Kraut dem Lauch,

als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thut man das Roß (oder die Waben) auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn das Honig hat diese Art, daß, so es ihm ein wenig heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald absondert. Damit man aber wissen könne, wie viel man des Honigs hat, soll man die Töpffe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe giessen soll; darnach kan man es nach der Kanne oder Nössel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand betrogen. Wenn das Honig sich in dem Tooffe gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsaubere Wesen, so mit durchgegangen, und vom Honig sich abgesondert, oben auf den Töpffen sich zusamen zu begeben; dasselbe unsaubere Wesen soll man mit einem Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Honig sonst zu läutern, und ihm einen guten Geschmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel Honig, thut ein Qventlein zerstossene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig wird in ein kühles, aber auch lüfftiges Gemach gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersauret davon, und die Bienen, die damit gespeiset werden, sterben gerne davon. Wer bey dem Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack, und die meiste Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß sich nicht das Wachs sehr darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen durch das Zeidelnerhaltenes Honig nicht alle seimen oder verkauffen lassen, sondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden solten, dieselben damit speisen könne; so ist auch das noch im Roß seyende Honig viel besser und beqvemer, als das geseimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters-Zeit solches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geseimte Honig aber, muß man in Käse-Näpfgen, oder welches noch besser, in ein hölzernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können: doch wird auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart, daß es die Bienen nicht geniessen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vorgedachter massen am besten ist.

Honig-Thau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und blühende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die starck aus-

 trei-

Digitized by Google

hende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset, vollhüfig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; Solches geschiehet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hüfe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hufe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Hornsalben fleißig warten, welche die Hüfe wieder wachsen machen: also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, ie jünger, ie besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wahl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und so es

den

Hopffen-Scheffel, suche Scheffel.

Hopffen-Stange, ist eine lange Stange welche, um ihres geraden Wuchses willen vor Niedermachung des Busch-Holtzes, auf einem Gehaue ausgesuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Früh-Jahr neben die Hopffen-Fächser in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eisen ein Loch darzu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe steigen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und starck seyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemausten Stücken, alljährlich wieder ersetzet werden.

Horbel, siehe Bläß-Ente.

Horde, Hurt, wird ein viereckigtes Geflechte von Weiden-Gerten genennet, dessen Grösse, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem unterschiedlichen Gebrauch derselben eingerichtet wird. Man hat deren verschiedene Gattungen, als Darr-Horden, Käse-Horden, Schaaf-Horden, welche unter ihren besondern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitzte Gewächse, welches bey verschiedenen so wohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe steiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuchlich, das Kopff-Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, annehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, sind krumm und offt gewunden. Die Stein-Bocks-Hörner sind rückwärts gebogen, und von solcher Grösse, daß sie öffters achtzehen bis zwantzig Pfund schwer gefunden werden. Die Hörner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Farben gar schön gebaitzt.

Horn, wird auch der äusserste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres genennet, welcher sonst der Huf heisset.

Horn-Eule, siehe Eule.

Horn-Fessel, ist ein schmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die lincke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein Hüef- oder Hifft-Horn mit dem gewöhnlichen

breiter als dick seyn, damit sie um so mehr Stärke haben, und desto besser in den Huf fassen können. Man muß sie nicht zu seichte, weil sie sonsten leichtlich ausreissen, doch auch nicht zu tief schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huff-Salbe, siehe Horn-Salbe.

Huff-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beschlagen derer Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeiniglich auf den Huffschlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißnischer Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder also; dahingegen die ausser denselben liegende Aecker Bey-Länder genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn ganz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihme die Wände daselbst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaget ihme sodenn ein Scheer-Eisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- u. zuschrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Roggen, der recht reine gemacht ist, lassets gar wohl sieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Mörsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag ausräumet, so mischet ihn wieder unter den neuen, damit ihr ihm einschlagen wollet; am dritten Tage frühe schraubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh Halm breit weiter, und schlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer Eisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaget ihm damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn denselben

harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grünen Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmaltz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, jedes ein halb Pfund, ungesaltzene Butter ein Pfund und gleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über einem Kohl-Feuer wohl zergehen lässet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorhero wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, jedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, eines jeden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gestehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines so viel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Feder-Kiele darauf geschmieret, und mit einem heissen Eisen gewärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz heisset diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel gehöret, wo selbiges an das Hieff-Horn angefesselt. Siehe Hieff- oder Hifft-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs- ingleichen **Mertzen-Blumen**, werden darum also zubenahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narcissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleichet sich mit Wurtzeln und Kraut dem Lauch.

gesetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh und sonderlich werden die Feld- und Obst-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heist in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume quer über geleget wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden. Es ist ein sehr altes Deutsches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerf, so aus solchen Quer-Höltzern und Pfählen bestehet, in Dänemarck bedeutet.

Hummel, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches grösser und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistentheils aber gantz schwartz, und über und über haarig ist, und seine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschafft, bey kaltem Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesuchet und erschlagen wird. Ein mehrers hievon siehe Biene. Es werden auch an einigen Orten, wiewohl gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche sonst Drönen heissen, Hummeln genennt, so man aber mit diesen nicht verwirren muß.

Hummers, heissen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häuffigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebsen in allem gleich, ausser daß selbige sehr ungleich grösser; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesotten werden. Wer sie um ihrer Grösse willen, als eine Rarität aufzubehalten gesonnen, darf solche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleischfressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmt ist, und gleichsam dem Menschen sowohl zu seinem Schutze, als zu mancherley Nutzen, erschaffen zu seyn scheinet, indem sie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren fast unzähligen Arten, mit sehr verschiedenen Eigenschafften begabet sind, sonderlich aber sich auch auf allerhand so lustige als nützliche Dinge abrichten lassen. Es giebt diesemnach Schooß-Hündlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause gedultet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst anderm äusserlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschen Gesellschafft einig suchendes Bezeigen nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künsten gar beliebt macht; ausser diesen aber ist insonderheit bey einer Land-Wirtschafft, ausser denen verschie-

hende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset, vollhüfig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; Solches geschiehet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hüfe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hufe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages dreymahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Hornsalben fleißig warten, welche die Hüfe wieder wachsen machen: also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, ie jünger, ie besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wahl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und so es

den

Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen sind, weil sie einander getreuer beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würffen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weitzen-Kleyen und schwartzem Mehl gebacken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kan man mit Haber- und Gersten-Schrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, dieselben **Bengeln oder Kleppeln**, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebener Masse anhängen, oder widrigenfalls gewärtig seyn, daß die Forst-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, so sie ungekleppelt antreffen, niederschiessen, oder sie, die Schäfer, sonsten in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürtzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erstenmahligen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würffe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Mertz, April oder May geworffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte solgends zu ihnen läst, welchen sie am ersten anfassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben unsauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde sind ver-

 schiede

breiter als dick seyn, damit sie um so mehr Stärke haben, und desto besser in den Huf fassen können. Man muß sie nicht zu seichte, weil sie sonsten leichtlich ausreissen, doch auch nicht zu tief schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huff-Salbe, siehe Horn-Salbe.

Huff-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beschlagen derer Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeiniglich auf den Huffschlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißnischer Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder also; dahingegen die ausser denselben liegende Aecker Bey-Länder genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn ganz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Fersen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihme die Wände daselbst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaget ihme sodenn ein Scheer-Eisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- u. zuschrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Roggen, der recht reine gemacht ist, lassets gar wohl sieden, bis die Körner aufbörsten, stossets denn in einem Morsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag ausräumet, so mischet ihn wieder unter den neuen, damit ihr ihm einschlagen wollet; am dritten Tage frühe schraubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh Halm breit weiter, und schlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer Eisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaget ihm damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn denselben

der Fraß vorbey, müssen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und striegeln, und denenselben frisch Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbwüchsigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis funff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speisen geben, wenn sie anders nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst würden sie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gesträuche mit dünnen Zweigen und etwas grössern und breitern Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Knoblauch, siehe **Knoblauch**.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, siehe **Bingel-Kraut**.

Hunds-Kopff, suche **Dorant**.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blätterich, lang-blätterich und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe **Seiffen-Kraut**.

Hunds-Petersilie, suche **Schirling**.

Hunds-Raute, siehe **Raute**.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommen Jäger-Hof oder zu einem Jagd-Hause höchst nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert, einer ieden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweisset, die Decken aber, damit sich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gips betünchet werden. Zu denen starcken Englischen Docken, Bären-oder Bullen-Beissern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starcken eichenen Pfosten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwisen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand-oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängig gepflastert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben das unreine Wesen zum Abfluß abzuführen, Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall an-

gesetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh und sonderlich werden die Feld- und Obst-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heist in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume quer über geleget wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden. Es ist ein sehr altes Deutsches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerf, so aus solchen Quer-Höltzern und Pfählen bestehet, in Dänemarck bedeutet.

Hummel, ist ein fliegendes Ungezieffer, welches um ein ziemliches grösser und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistentheils aber gantz schwartz, und über und über haarig ist, und seine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschafft, bey kaltem Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesuchet und erschlagen wird. Ein mehrers hievon siehe Biene. Es werden auch an einigen Orten, wiewohl gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche sonst Drönen heissen, Hummeln genennt, so man aber mit diesen nicht verwirren muß.

Hummers, heissen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häuffigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebsen in allem gleich, ausser daß selbige sehr ungleich grösser; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesotten werden. Wer sie um ihrer Grösse willen, als eine Rarität aufzubehalten gesonnen, darf solche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleischfressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmt ist, und gleichsam dem Menschen sowohl zu seinem Schutze, als zu mancherley Nutzen, erschaffen zu seyn scheinet, indem sie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren fast unzähligen Arten, mit sehr verschiedenen Eigenschafften begabet sind, sonderlich aber sich auch auf allerhand so lustige als nützliche Dinge abrichten lassen. Es giebt diesemnach Schooß-Hündlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause gedultet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst anderm äusserlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschen Gesellschafft einzig suchendes Bezeigen nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künsten gar beliebt macht; ausser diesen aber ist insonderheit bey einer Land-Wirtschafft, ausser denen verschie-

ben heisset, durch den Abgang aufzulösender Speise, und durch das Zucken der Gedärme entstehet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber ausserordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger ist. (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu geniessen, verlangen, dazu eine verderbte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, item der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber denselben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn grosser Jammer, Noth, Kranckheit, Raserey, unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod öffters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrifft angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorsorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volckes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumtiones des Korns, so durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geschiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf grasichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knöpffe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlichen ehelichen Gesellschafft, nach dem göttlichen Gesetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesuchet wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der Heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüsten in und ausser dem Ehestand reitzen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schnöder Geil- und Unkeuschheit verborgen und heimlich, dazu auch die stummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Gesetze mit weltlicher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande, öffent-

Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen sind, weil sie einander getreuer beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würffen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weitzen-Kleyen und schwartzem Mehl gebacken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kan man mit Haber- und Gersten-Schrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, dieselben **Bengeln oder Kleppeln**, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebener Masse anhängen, oder widrigenfalls gewärtig seyn, daß die Forst-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, so sie ungekleppelt antreffen, niederschiessen, oder sie, die Schäfer, sonsten in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürtzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erstenmahligen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würffe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Mertz, April oder May geworffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte folgends zu ihnen läst, welchen sie am ersten anfassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben unsauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde sind ver-

geschwind in seinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtsam, eines anschlägigen und verschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und nicht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wisse, wohl reiten und schwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forst-Hirsch-Holtz- und Jagdgerecht sey, sein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menschen, Pferde, Hunde- und Raub-Vogel jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset, denenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuspringen und zu rathen wisse. Er muß wissen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Fall-Leim- und Platt-Bäume zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vogel zu bestricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sultzen zu bereiten, die Maschen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demselben Fänge zu stellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen verstehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber einem Jäger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer ieden besondern Jagd auch besondere Leute bestellet, und die, so bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger; die der Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falckenier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu fangen bestellet sind, Hasen-Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu seiner Profeßion mancherley Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen, Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr zu Hause an einem trockenen Orte verwahret haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieses an geschwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird), Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirsch-Fänger mit Messern, Schrauben, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, starcke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufassen, auch Spaten, Schauffeln und Hacken, die Dächse damit auszugraben etc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die gesammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben, Siehe Jagd-Bediente.

Jägerey,

der Fraß vorbey, müssen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und striegeln, und denenselben frisch Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbwüchsigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speisen geben, wenn sie anders nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst würden sie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gesträuche mit dünnen Zweigen und etwas grössern und breitern Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Knoblauch, siehe **Knoblauch**.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, siehe **Bingel-Kraut**.

Hunds-Kopff, suche **Dorant**.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blätterricht, lang-blätterricht und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe **Seiffen-Kraut**.

Hunds-Petersilie, suche **Schirling**.

Hunds-Raute, siehe **Raute**.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommen Jäger-Hof oder zu einem Jagd-Hause höchst nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert, einer ieden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweisset, die Decken aber, damit sich kein Ungezieffer verbergen könne, mit Gips betünchet werden. Zu denen starcken Englischen Docken, Bären-oder Bullen-Beissern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starcken eichenen Pfosten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwisen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand-oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängig gepflastert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben das unreine Wesen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall an-

Jährling, heisset ein Stücke Schaf-, oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, wird ein Strom-Fisch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, schuppig und auf dem Rücken blaulichter Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, sind Silber-gläntzend, mit gelbrothen Floß-Federn und Schwantz, dergleichen meist in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleisch, welches zum sieden und braten dienet, ist angenehmen Geschmackes und gantz mürbe, aber sehr fett, und weil dieser Fisch sich sehr gut braten lässet, nennet man ihn auch an einigen Orten den Brat-Fisch. Sie laichen im Mertz und April, den folgenden Monat May aber sind sie so fett, daß auch ihr Fleisch daher gantz gelbe siehet, darum sie zu dieser Zeit mit Vorsichtigkeit zu speisen, weil die allzugrosse Fettigkeit der Fische den Menschen nicht zuträglich.

Jäten, heist so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwischen der guten Saat heraus ziehen. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche sowohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen- und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse Unkraut die jungen Früchte erstickt, auch indem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platz-Regen umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlings-Zeit, wenn die Früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die Vogel-Wicken, wilde Rancken, Klapper-Rosen, schwartzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet und schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmahl aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt mercken, daß dasselbe allein der Sache nichts helffe, sondern erfodert werde, vorhero durch öfters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen seine Pflantzung zu verwahren. Sonst aber muß das erstmahlige Jäten mit sonderbarer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschiehet, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andern mahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig berühren und gantz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brot nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch, wenn

ben heisset, durch den Abgang aufzulösender Speise, und durch das Zucken der Gedärme entstehet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber ausserordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger ist. (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu geniessen, verlangen, dazu eine verderbte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, item der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber denselben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn grosser Jammer, Noth, Kranckheit, Raserey, unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod öffters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrifft angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorsorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volckes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumtiones des Korns, so durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geschiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf grasichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knöpffe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlichen ehelichen Gesellschafft, nach dem göttlichen Gesetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesuchet wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der Heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüsten in und ausser dem Ehestand reitzen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schnöder Geil- und Unkeuschheit verborgen und heimlich, dazu auch die stummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Gesetze mit weltlicher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande, öffent-

ger nach dem Laufft getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauf, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fängern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und anderen Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopfen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne, mit denen sogenannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit im übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort **Weydmanschafft** beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird solches eine **Gnaden-Jagd**, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine **Koppel-** oder **Kuppel-Jagd** genennet. Die **Mit-Jagd** oder das **Mit-Jagen** heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Försten die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an stat des Mit-Jagens, das **Vor-Jagen**, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Gescheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind von den geringsten an, die Hundes-Jungen, Jagd-Pursche, Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Forster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Auch haben grosse Herren noch besondere Leib-Jäger und Büchsen-Spänner, die nach Unterschied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister,

geschwind in seinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtsam, eines anschlägigen und verschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und nicht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wisse, wohl reiten und schwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forst-Hirsch-Holtz- und Jagdgerecht sey, sein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menschen, Pferde, Hunde- und Raub-Vogel jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset, denenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuspringen und zu rathen wisse. Er muß wissen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Fall-Leim- und Platt-Bäume zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vogel zu bestricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sultzen zu bereiten, die Maschen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demselben Fänge zu stellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen verstehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber einem Jäger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer ieden besondern Jagd auch besondere Leute bestellet, und die, so bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger; die der Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falckenier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu fangen bestellet sind, Hasen-Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu seiner Profeßion mancherley Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen, Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr zu Hause an einem trockenen Orte verwahret haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieses an geschwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird), Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirsch-Fänger mit Messern, Schrauben, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, starcke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufassen, auch Spaten, Schauffeln und Hacken, die Dächse damit auszugraben rc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die gesammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben, Siehe Jagd-Bediente.

Jägerey,

mit tüchtigen scharffen weissem Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-glänzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beissen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärcere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brot von Korn- Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden, mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissem Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerspaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eschen-Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort **Hund-Stall** bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde los machen und lauffen lassen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt worden, und welche grösten Theils im 8 Cap. **Rohrs Haushaltungs-Bibliotheck** anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzählet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der andern Special-Erklärung in gegenwärtigem Buche nicht vergeblich suchen.

Digitized by Google

Jährling, heisset ein Stücke Schaf-, oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, wird ein Strom-Fisch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, schuppig und auf dem Rücken blaulichter Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, sind Silberglänzend, mit gelbrothen Floß-Federn und Schwantz, dergleichen meist in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleisch, welches zum sieden und braten dienet, ist angenehmen Geschmackes und gantz mürbe, aber sehr fett, und weil dieser Fisch sich sehr gut braten lässet, nennet man ihn auch an einigen Orten den Brat-Fisch. Sie laichen im Mertz und April, den folgenden Monat May aber sind sie so fett, daß auch ihr Fleisch daher gantz gelbe siehet, darum sie zu dieser Zeit mit Vorsichtigkeit zu speisen, weil die allzugrosse Fettigkeit der Fische den Menschen nicht zuträglich.

Jäten, heist so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwischen der guten Saat heraus ziehen. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche sowohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen- und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse Unkraut die jungen Früchte erstickt, auch indem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platz-Regen umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlings-Zeit, wenn die Früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die Vogel-Wicken, wilde Rancken, Klapper-Rosen, schwartzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet und schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmahl aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt mercken, daß dasselbe allein der Sache nichts helffe, sondern erfodert werde, vorhero durch öfters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen seine Pflantzung zu verwahren. Sonst aber muß das erstmahlige Jäten mit sonderbarer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschiehet, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andern mahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig berühren und gantz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brot nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch,

wenn

der Januarius (Jenner), mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geschäfften rechnet, anfängt, Februarius (Hornung), Martius (Mertz), Aprilis (April), Majus (May), Junius (Brach-Monat), Julius (Heu-Monat), Augustus (August-Monat), September (der Herbst-Monat), October (Wein-Monat), November (Winter-Monat) und December (Christ-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr seine besondern Kirchlichen Geschäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwanzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwanzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbesagten dreyhundert und fünff und sechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang ist, dieser Uiberschuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläuffig einen gantzen Tag ausmacht, so wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geschoben, welches der vier und zwantzigste dieses Monats ist, also, daß der Matthias-Tag, welcher sonst auf den vier und zwantzigsten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigsten kommt: ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, so ist solches Jahr ein Schalt-Jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel Jahre sind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreises nimmt, in vier Theile getheilt, so man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden sonderlich in Ansehung der Geschäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtschafftliche Jahre unterschieden. Von denen beyden ersten ist schon gedacht worden: Allein hier ist sonderlich noch etwas von dem Wirtschaffts-Jahre zu mercken. Ein gewisser Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen Umständen zu einer gewissen Menge unserer Geschäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, sonderlich in Ansehung ihres Zusammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach diesem Verhältniß setzt man den Anfang und das Ende eines solchen Zeit-Raums entweder durch die Gesetze oder durch die Gewohnheit in gewissen Gegenden der Welt feste. Das ist der allgemeine Satz, worauf sich die verschiedene Bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des Wirtschaffts-Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen-Jahr betrifft, noch verschiedene andere Ursachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand besondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln ist. Ja man

ger nach dem Laufft getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauf, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fängern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und anderen Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopfen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne, mit denen sogenannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit im übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort **Weydmanschafft** beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird solches eine **Gnaden-Jagd**, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine **Koppel-** oder **Kuppel-Jagd** genennet. Die **Mit-Jagd** oder das **Mit-Jagen** heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Försten die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an stat des Mit-Jagens, das **Vor-Jagen**, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Gescheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind von den geringsten an, die Hundes-Jungen, Jagd-Pursche, Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Förster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Auch haben grosse Herren noch besondere Leib-Jäger und Büchsen-Spänner, die nach Unterschied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister,

legen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem jeden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, darinnen er gantz besonders vor denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturninisches Jahr ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor andern Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien 2c.

Ein Jovialisches Jahr ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen später als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen 2c.

Ein Martialisches Jahr ist mehr trocken als feuchte, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, so ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehoren, sind Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden 2c.

Ein Solarisches Jahr ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, sind Böhmen, Italien und Sicilien 2c.

Ein Venerisches Jahr ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Francken, die Schweitz, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland 2c.

Ein Mercurialisches Jahr ist mehr trocken und kalt, als warm, dabey selten fruchtbar. Solches empfindet, sonderlich Croatien, Lombardey, Brabant, Flandern 2c.

Ein Lunarisches Jahr ist gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen 2c. Dieser und dergleichen Anmerckungen aber hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, zumahl sie meist auf falschen Grund-Sätzen beruhen. Und daher soll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck seyn, die er in seinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit diesen Worten giebt: Was Gott thun will, das siehet niemand, und das Wetter, so verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

mit tüchtigen scharffen weissem Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-gläntzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beissen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärckere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brot von Korn- Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden, mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissem Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerspaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eschen-Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort **Hund-Stall** bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde los machen und lauffen lassen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt worden, und welche grösten Theils im 8 Cap. **Rohrs Haushaltungs-Bibliotheck** anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzählet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der andern Special-Erklärung in gegenwärtigem Buche nicht vergeblich suchen.

berühret werden. Dieser Jasmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den späten Herbst. Der

Gefüllte Spanische Jasmin, ist an Farbe dem Catalonischen gleich, hat untenher fünff oder sechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die sich öffters in Gestalt einer kleinen Kugel an einander schliessen. Diese Blume, welche einen stärckern und angenehmern Geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird sie dürre, fället aber nicht von sich selbsten ab. Seine Wartung und Vermehrung ist gleich dem Catalonischen. Der

Arabische oder Alexandrinische Jasmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabische Syringe genennet, weil seine Blätter unserer weissen Syringe oder Spanischen Hollunder ähnlich sehen, ausser daß sie an dem Rande nicht zerkerbt sind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbst, hat bleich weisse oder blasse und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchste zwölff, wenigstens aber neune haben, und einen ungemein lieblichen, und der Pommerantzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von sich geben. Dieser Jasmin erfordert eben einen solchen Ort oder Stelle, auch dergleichen Erdreich, Begiessung und übrige Wartung wie der Catalonische. Er kan gleich demselben auf wilde Jasmin-Stämme gepfropffet werden, wobey iedoch zu mercken, daß man die Reiser, wenn sie gewachsen und getrieben, im ersten Jahr bis auf das erste Auge abnehme, damit sich dasselbe desto besser erstärcken, und hernach um so vielmehr treiben könne. Die allergewisseste Art, dieses Geschlecht zu vermehren, geschiehet durchs Ablactiren oder Absäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einschneiden der Rinde, und Ablösung des Aeugleins grosse Vorsichtigkeit gebrauchet werden, denn man schwerlich den Augenschild erkennen kan, weil es gar zu zarte Gewächse und Reiser sind. Wenn sie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachsen, muß man sie abstutzen, denn also verdoppeln sich die Aestlein, und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beschneidet man sie, und lässet ihnen die Aestlein ein wenig länger; in dem dritten und vierten Jahre fähret man mit Beschneiden fort, so daß die Aestlein allezeit etwas länger gelassen werden, bis daß sie dick und starck genug zu seyn scheinen, und man ihnen also nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebst denen Wasser-Zweigen und Wurtzel-oder Neben-Schossen, zu benehmen hat. Der

Grosse Spanische Jasmin, kriegt an dem Gipffel seiner Aeste, so unter sich hangen, einen grossen Uiberfluß an Knöpffen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen

der Januarius (Jenner), mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geschäfften rechnet, anfängt, Februarius (Hornung), Martius (Mertz), Aprilis (April), Majus (May), Junius (Brach-Monat), Julius (Heu-Monat), Augustus (August-Monat), September (der Herbst-Monat), October (Wein-Monat), November (Winter-Monat) und December (Christ-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr seine besondern Kirchlichen Geschäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwanzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbesagten dreyhundert und fünff und sechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang ist, dieser Uiberschuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläuffig einen gantzen Tag ausmacht, so wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geschoben, welches der vier und zwantzigste dieses Monats ist, also, daß der Matthias-Tag, welcher sonst auf den vier und zwantzigsten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigsten kommt: ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, so ist solches Jahr ein Schalt-Jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel Jahre sind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreises nimmt, in vier Theile getheilt, so man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden sonderlich in Ansehung der Geschäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtschafftliche Jahre unterschieden. Von denen beyden ersten ist schon gedacht worden: Allein hier ist sonderlich noch etwas von dem Wirtschaffts-Jahre zu mercken. Ein gewisser Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen Umständen zu einer gewissen Menge unserer Geschäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, sonderlich in Ansehung ihres Zusammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach diesem Verhältniß setzt man den Anfang und das Ende eines solchen Zeit-Raums entweder durch die Gesetze oder durch die Gewohnheit in gewissen Gegenden der Welt feste. Das ist der allgemeine Satz, worauf sich die verschiedene Bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des Wirtschaffts-Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen-Jahr betrifft, noch verschiedene andere Ursachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand besondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln ist. Ja man

 kan

met und erweichet, die verlähmte Glieder stärket und den Krampff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jaspis, ist ein danckler, nur etwas durchscheinender, schöner und mit röthlichen und grünen Flecken besprengeter Stein. Es sind ihrer aber gar vielerley Arten.

Javaris, ist eine Art wilder Americanischer Schweine, auf der Insel Anguilla, mit einem Wind- und Luft-Loch auf dem Rücken versehen, womit sie die Lunge im Laufen abkühlen, deswegen sie schwerlich zu fangen sind. s. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, Eibenbaum, siehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptischer Vogel, dem Storch sehr ähnlich.

Je länger je lieber, Hintschkraut, Alfrancken oder Alprancken und Bittersüß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich, die Blätter haben eine denckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zaserícht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder den Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

legen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem jeden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, darinnen er gantz besonders vor denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturninisches Jahr ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor andern Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien 2c.

Ein Jovialisches Jahr ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen später als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen 2c.

Ein Martialisches Jahr ist mehr trocken als feuchte, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, so ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehören, sind Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden 2c.

Ein Solarisches Jahr ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, sind Böhmen, Italien und Sicilien 2c.

Ein Venerisches Jahr ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Francken, die Schweitz, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland 2c.

Ein Mercurialisches Jahr ist mehr trocken und kalt, als warm, dabey selten fruchtbar. Solches empfindet, sonderlich Croatien, Lombardey, Brabant, Flandern 2c.

Ein Lunarisches Jahr ist gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen 2c. Dieser und dergleichen Anmerckungen aber hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, zumahl sie meist auf falschen Grund-Sätzen beruhen. Und daher soll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck seyn, die er in seinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit diesen Worten giebt: Was Gott thun will, das siehet niemand, und das Wetter, so verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

ausziehen, und solgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig, oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwartzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz stachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas geniesset, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfällt in einen tiefen Schlaf; doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholfen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Stein-Brüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder **Elb-Thier**, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grösse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit mercklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als der Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, iedoch grösser als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur, wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stäncker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

berühret werden. Dieser Jasmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den späten Herbst. Der

Gefüllte Spanische Jasmin, ist an Farbe dem Catalonischen gleich, hat untenher fünff oder sechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die sich öffters in Gestalt einer kleinen Kugel an einander schliessen. Diese Blume, welche einen stärckern und angenehmern Geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird sie dürre, fället aber nicht von sich selbsten ab. Seine Wartung und Vermehrung ist gleich dem Catalonischen. Der

Arabische oder Alexandrinische Jasmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabische Syringe genennet, weil seine Blätter unserer weissen Syringe oder Spanischen Hollunder ähnlich sehen, ausser daß sie an dem Rande nicht zerkerbt sind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbst, hat bleich weisse oder blasse und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchste zwölff, wenigstens aber neune haben, und einen ungemein lieblichen, und der Pommerantzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von sich geben. Dieser Jasmin erfordert eben einen solchen Ort oder Stelle, auch dergleichen Erdreich, Begiessung und übrige Wartung wie der Catalonische. Er kan gleich demselben auf wilde Jasmin-Stämme gepfropffet werden, wobey iedoch zu mercken, daß man die Reiser, wenn sie gewachsen und getrieben, im ersten Jahr bis auf das erste Auge abnehme, damit sich dasselbe desto besser erstärcken, und hernach um so vielmehr treiben könne. Die allergewisseste Art, dieses Geschlecht zu vermehren, geschiehet durchs Ablactiren oder Absäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einschneiden der Rinde, und Ablösung des Aeugleins grosse Vorsichtigkeit gebrauchet werden, denn man schwerlich den Augenschild erkennen kan, weil es gar zu zarte Gewächse und Reiser sind. Wenn sie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachsen, muß man sie abstutzen, denn also verdoppeln sich die Aestlein, und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beschneidet man sie, und lässet ihnen die Aestlein ein wenig länger; in dem dritten und vierten Jahre fähret man mit Beschneiden fort, so daß die Aestlein allezeit etwas länger gelassen werden, bis daß sie dick und starck genug zu seyn scheinen, und man ihnen also nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebst denen Wasser-Zweigen und Wurtzel-oder Neben-Schossen, zu benehmen hat. Der

Grosse Spanische Jasmin, kriegt an dem Gipffel seiner Aeste, so unter sich hangen, einen grossen Uiberfluß an Knöpffen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen

Ingber, wie andere Küchen-Wurtzeln zu nutzen, weil er solcher Gestalt bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weisse Ingber behält vor dem braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß solcher frisch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, inwendig aber hartzig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben. Die Indianer machen die grossen Wurtzeln, wenn sie noch frisch sind, in Zucker ein, nachdem sie vorhero in Eßig oder Saltz-Wasser ein paar Stunden lang von ihnen eingebeitzet worden, und dieser eingemachte Ingber ist besser, als der, so erst zu Venedig eingemacht, und von dar zu uns gebracht wird. Die Kräffte des Ingbers sind, daß er hauptsächlich den erkälteten Magen und Gedärme sehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Cruditäten verzehret, auch in allen Haupt-Kranckheiten, so aus dem Magen entstehen, ingleichen in Dunckelheit der Augen gute Hülffe verschaffet. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, wird er in den Küchen an die meisten Essen entweder gantz oder gestossen gebraucht. Teutscher Ingber, siehe Aron.

Inhaber, heisset derjenige, welcher ein Gut, es sey beweglich oder unbeweglich, es sey Pfand- oder Pacht-weise, und dergleichen besitzet, und folglich nicht Eigenthums-Herr davon ist; doch muß er zu solchem Besitz rechtmäßig gelanget seyn, dannenhero dergleichen Verschreibungen auch nur auf die getreuen Inhabere ausdrücklich pflegen gerichtet zu werden.

Injurien, ist insbesondere die Beleidigung eines andern, entweder an seiner natürlichen oder bürgerlichen Existimation und Ehre, die man zu desselben Schaden durch Worte oder Wercke vornimmt. Ein Wirt muß sich nicht allein dafür hüten, daß er kein Injuriant sey, sondern auch von andern nicht injuriret werde. Beydes ziehet grossen Schaden überhaupt und in der Wirtschafft besonders nach sich. Sonderlich sind die sogenannten Injurien-Klagen und Processe eine recht schädliche Sache, die man doch nicht allemahl vermeiden kan, sonderlich wenn von dem gekränckten, verächtlich und verdächtig gemachten ehrlichen Nahmen, oder doch der besondern Achtung, die man in der bürgerlichen Gesellschafft hat, ein sonderlicher schädlicher Einfluß in unsere Geschäffte abhanget. Ausser dem aber ist vernünfftig und rathsam, die Injurien-Klagen zu meiden, wenn dieses alles, theils wegen unserer selbst, da wir eben nicht in besonderer Existimation leben, oder schon sehr erhaben seyn, theils in Ansehung des Injurianten, dessen Sagen und Schreiben nichts ausmacht, theils wegen anderer Umstände, nicht leicht oder wenige Folgen zu befürchten, oder wenn man selbigen sonst auf andere Weise vorkommen kan. Massen wir keine Art von Processen und Klagen vor so unnöthig und unnützlich, ja eitel und niederträch-

met und erweichet, die verlähmte Glieder stärcket und den Krampff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jaspis, ist ein danckler, nur etwas durchscheinender, schöner und mit röthlichen und grünen Flecken besprengeter Stein. Es sind ihrer aber gar vielerley Arten.

Javaris, ist eine Art wilder Americanischer Schweine, auf der Insel Anguilla, mit einem Wind- und Luft-Loch auf dem Rücken versehen, womit sie die Lunge im Lauffen abkühlen, deswegen sie schwerlich zu fangen sind. s. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, Eibenbaum, siehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptischer Vogel, dem Storch sehr ähnlich.

Je länger ie lieber, Hintschkraut, Alfrancken oder Alprancken und Bittersüß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich, die Blätter haben eine dunckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zaserícht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder den Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

Joch Ochsen, heisset ein paar Zug-Ochsen. Was aber des Tages über in dem Acker damit kan verarbeitet oder umgeackert werden, heisset ein Joch- oder Juch-Art, welche Benennung vornehmlich in der Schweitz gar bekannt. Siehe Juchert.

Joch, an einer Brücke von Holtz, wird dasjenige Gerüste genennet, worauf der Boden der Brücke selbst zu liegen kommet. Es bestehet dasselbe gemeiniglich aus drey starcken ins gevierte gehauenen Pfählen, die einander gegenüber stehen, und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen starcken Baum, so ein Holm oder Hulben genennet, eingezapffet und verbunden werden.

Joch-Fisch, ist ein Meer-Fisch, der einen Kopf wie einen Wage-Balcken und Joch, daran er aber eine scharffe Stirne zur Verwundung der Menschen und Fische hat. Das Mittelländische Meer führet ihn sonderlich.

Johannisbeer, ist die Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten Stauden- oder Heckenweise gepflantzet, und von dieser seiner Frucht der Johannisbeer-Strauch genennet wird. Man hat derselben hauptsächlich dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die grossen, und die gantz süssen, welche von einigen auch kleine Rosinen genannt werden. Der rothe Johannisbeer-Strauch, wächset zwey bis drey Ellen hoch und treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen; beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwärtzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt, und zerkerbt, und dem Wein-Laub nicht ungleich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharffen und zusammenziehenden Geschmacks; Die Blüte, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen Art röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deroselben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel nach denenselben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün sind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reif, auch dahero Johannis-Beere genennet werden. Die weisse Johannis-Beerleins-Staude, ist dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß desselben Rinde röthlicht, und die Blätter etwas rauh sind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächset; die Frucht sind weisse, helle und durchsichtige Beerlein, aber eines sauren und nicht so lieblichen Geschmacks, wie die gemeinen rothen Johannis-Beerlein. Die schwartze Johannis-Beer-Staude ist der rothen an der Gestalt gantz ähnlich, ohne daß ihre Frucht schwartze und länglichte Beere sind, welche einen sauren und herben Safft in sich haben, und eines widerlichen Geruchs sind. Die rothen und weissen Johannis-Beere ziehen etwas zusammen, sind derohalben dem Magen gesund,

kühlen

ausziehen, und folgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig, oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwartzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz stachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas geniesset, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfällt in einen tiefen Schlaf; doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholfen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Stein-Brüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder Elb-Thier, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grosse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit mercklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als der Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, iedoch grösser als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur, wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stancker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

nicht durchstochen sind. Das Johannis-Kraut, welches sonst auch Hart-Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern grösser ist, als das gemeine. Das sogenannte Conrads-Kraut, dessen Blätter länger und spitziger sind, als am vorigen. Das stinckende Johannis- oder Conrads-Kraut. Das Johannis-Kraut, so Englischer Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkiefer genennet wird.

Johannis-Krone oder auch Johannis-Topff, war ein vor diesem sonderlich auf dem Lande eingeführtes Kinder-Spiel, da am Johannis-Tage dieselben schöne bunt mit Kräntzen von Blumen und mancherley andern Zierathen aufgeputzet, zusammen kamen, und bey einem aufgestellten, mit vielen bunten Blumen ausgeschmückten zierlichen Topff, den sie des Nachts mit vielen aufgesteckten Wachs-Lichtern zu bestecken und zu erleuchten wusten, mit allerley vorgenommenen Spielen, sich die Zeit verkürtzten, Muthwillen und Aberglauben trieben, und die von denen Eltern angeschafften Speisen und Näschereyen, mit vielen Freuden verzehrten. Es war dieses sonder allen Zweifel, eine noch böse übergebliebene Gewohnheit des Pabstthums, bezog sich auf das Haupt des enthaupteten Johannis, darüber sich die Tochter und Gemahlin Herodis, als es ihm vermuthlich bey einem Nacht-Banquet und Tantz abgeschlagen wurde, so freueten. Ja eben daher, ob wohl auch heydnische Zeit-Gebräuche und heilige Feuer damit vermischet, und darunter verborgen waren, mochten wohl auch die Johannis-Feuer abstammen.

Johannis-Wedel, siehe Geißbart.

Johannis-Weide, suche Anger.

Johannis-Würmlein, ist eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von sich geben, und nur im warmen Sommer zu solcher Zeit herum fliegen, im Herbst aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter gleich anderm Ungeziefer sich verlieren. Sie sind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz, den sie bey nächtlicher Weile von sich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, so sie auf dem Bauch haben, und dasselbe aufblähen; es verschwindet aber auch sogleich wieder, wenn sie das Bläslein einziehen und siehet dieses alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weisser Flecken einer grossen Nadel-Kuppen ähnlich. So bald diese Würmer sterben, vergehet auch diesem Orte der Schein, und weil dieser mehr in den äussern Theilen zu suchen, die durch das Aufblasen in eine solche Lage gesetzet werden, daß sie vermittelst der darzu kommenden Feuchtigkeit, so dieses Thier bey sich führet, also leuchten; so bemühen sich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis-Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, sind eine Narcissen-Art, und haben den Nahmen von ihren Binsen-förmigen Blättern, man hat deren sehr vielerley Gattungen, welche an Farben meistens gelb und

weiß, auch von unterschiedener Grösse, und zum Theil ohne Geruch sind, theils aber sehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölfe den Vorzug, nemlich: 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringische vereinigte *Jonquille*, hat sechs schöne licht-gelbe Blätter, deren eines das andere trägt, und um dieser Ursache willen, hat man sie *Unie* oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet sich eines Fingers dick, und ist um den Rand gekräuselt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieser Mangel wird wieder sehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe ersetzet: so ist sie auch unter allen *Jonquillen* die dauerhaffteste, und von welcher man sich am meisten zu versichern hat, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause *Jonquille*, hat diesen Namen, weil sich ihre Blätter rückwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden, als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist, auch hat er eine dunckelere Farbe: Uber dieses ist auch die Blume selbsten von dunckelerer Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem grossen Becher, wird also genennt, dieweil ihr Becher viel länger ist, als der von den obberührten zweyen Gattungen: obgleich ihre Blumen und wie Sterne geformte Blätter schmäler sind. 4) Die Spanische *Jonquillen*, werden also genannt, weil sie aus Spanien zu uns gebracht werden, haben vielerley Blumen: Denn einige bringen sie 5) mit wenigen Blättern, andere 6) hingegen desto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch sind sie alle von einer, nemlich von einer schönen Licht-gelben Farbe, und haben einen sehr lieblichen Geruch. 8) Die grosse weisse *Jonquille*, ist von der grossen Spanischen sowol in der Farbe als auch in dem Geruch unterschieden, denn diese hat keinen Geruch. 9) Die kleine weisse *Jonquille*, hat auch von der Spanischen einen Unterschied, dieweil sie eine schmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weisse *Jonquille*, mit dem citronenfarbnen Becher, ist von der grossen weissen anders nicht unterschieden, als daß sie den Becher von einer andern Farbe hat; eben diese Jonquille bringt vier oder fünf weisse Blumen, welche einen etwas dunckeln Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn sie hängt nach der Erden. Die Blätter aber wirfft sie hinter sich in die Höhe, und stellet also einen stossenden Widder vor. 11) Die weisse Herbst-*Jonquille*, bekommt drey weisse Blumen, welche aber keinen starcken Geruch mittheilen; ihren Stengel aber treibet sie eher als die Blätter. 12) Die grüne gesternte *Jonquille*, welche auch in dem Herbste hervor kommt, hat zerschnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet, ehe sie noch ein Blat an dem Fusse des Stengels bekommt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäßige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feste, aber auch nicht leichte sey, man setzet sie drey quer Finger tief, und eben so weit von einander; alle drey Jahre werden sie ausgenommen, und die Neben-Brut abgesondert.

Die weisse und gelbe gefüllte, stehen besser in Geschirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fettem und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium, wo sie liegen, mit magerem und oben wieder mit gutem Grunde einen Fingers dicke beschüttet werden soll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man sie fein sachte begiessen: denn hierdurch nehmen sie auf eine sonderbare Weise zu. Man nimmt sie nicht aus, als wenn sie zu viel Neben-Brut haben, die man abschneiden muß, und dieses soll in dem September geschehen: man muß sie aber nicht lange ausser der Erde lassen, sonderlich die Brut, welche, wenn sie anders zunehmen, wachsen und gedeyen soll, über vier bis sechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Irachar, ist ein gewisser Americanischer Birn-Baum, der Blätter, wie Feigen-Blätter und eine wohlschmeckende gesunde Birne trägt.

Irdenes Geschirr, heisset alles dasjenige, was aus so verschiedenen Arten von Erde zubereitet und geformet, nach diesem aber mit einem darzu gehörigen Feuer in dem Ofen gebrannt, und zu einem dauerhafften Gebrauch, wohl erhärtet wird. Hierunter ist nicht nur begriffen, alles so genannte Töpffer-Zeug, an Schüsseln, Tellern, Töpffen, Ziegeln und dergleichen; sondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcellain von dem schlechtesten bis auf den besten, welcher letzte nunmehro unstreitig vor den anderen in der Dreßdnischen Manufactur gefunden wird, so daß er dem Hanauer, Berliner, ja dem Holländischen weit vorzuziehen, und dem Sinesischen selbst nichts nachgiebet, sondern demselben und dem Japanischen weit wegen der Festigkeit sonderlich vorzuziehen ist, und wircklich nun vorgezogen wird, indem er aus der zartesten Erde bestehet, trefflich reine glasiret, auf das schönste mit den dauerhafftesten Farben versehen, und mit den angenehmsten Verzierungen ausgeschmücket ist. Ja es ist noch die Frage: Ob dieser Dreßdener oder Meißnische und Chur-Sächsische Porcelain eigentlich unter die irdenen Gefäße gehöre? Denn da es eine ganz neue Erfindung in Chur-Sachsen ist, die denen Ober-Sachsen Ehre machet, folglich noch keine gemeine Nahrung, sondern anfänglich res nullius war, welches mit grossen Kosten des allerdurchlauchtigsten Königl. Chur-Hauses vermittelst eines ganz besondern Glücks-Falls erfunden und denselben in die Hände geliefert, ja hierauf die Sache durch eben diese Kosten, die auch alleine, nicht aber das Vermögen einer privat-Person darzu zureichend waren, weiter und zur Vollkommenheit gebracht worden, so gehöret diese Chur-Sächsische Fabrique des edlen Porcelains als ein rechtmäßig Monopolium dem Landes-Herrn, wegen eben deßwegen billig die Kunst und eigentliche Materie sehr geheim gehalten wird. Indessen ist so viel gewiß: nunmehro nehmen die meisten Völcker in Europa diesen edlen Porcelain als den besten in der Welt an, und hohlen ihn aus Sachsen, da wir ihnen sonst ihren

...ren gerin... und hernach den fremden Chinesischen und Japanischen theuer bezahlen müssen. Selbst die Chineser und Japaner lassen ... nun den Preis vor ihren, theils weil er nicht ...ur alles was der ihrige allerfeinste hat, theils aber weil dieser mit einer viel schönern Mahlerey und Glasur pranget, und endlich unter dem Brenn-Spiegel von der Sonne entweder gar nicht oder doch schwerlich zu Glas geschmolzen werden kan. Der Neid der Frantzosen hat ...r darnach getrachtet, entweder das Geheimniß zu entdecken, oder doch seine Schätzbarkeit ...erzuschlagen. Es hat aber die Sache selbst ... gute Anstalt sich bey allen noch behauptet. Siehe **Porcelain**. Sonst braucht man ... der Land- Haus-Wirtschafft verschiedenes ...nes Gefässe an Töpffen, Tiegeln, Schüsseln, ...ellern, Stürtzen, Aeschen, Näpffen, grossen ... kleinen, davon aber iedes, nach Gelegenheit der Gegend des guten Thons, der Glasur u. d. g. fester, besser und schlechter ist. In ... Wirtschafft muß man sonderlich nicht nur ...auf sehen, sondern auch dahin trachten, daß man von dergleichen im Vorrath habe, ... auf denen Märckten nach gemachten Proben des besten Zeugs ieder Art durch das ... dem Töpffer-Zeuge gewöhnliche Loosen ...ge. In Sachsen hat man verschiedene Oerter, wo gutes Töpffer-Zeug gemachet wird, ... Waldenburg, Skölen, auch sind die ...er Tiegel sehr beliebt.

Iris, ist eine Blume, welche den Nahmen ... Regen-Bogens führet, weil sie mit eben diesen Farben bezeichnet seyn soll, mit welchen selbiger in der Lufft erscheinet; allein es spielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derselben gar unterschiedlich, gleichwie sie auch in vielen Stücken von einander unterschieden sind, denn einige derselben wachsen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulbosæ, andere ...gen aus einer knollichten Wurtzel, die ... Irides tuberosae heissen; einige haben ...le, andere breite Schwerdtförmige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere ...en wohl riechen, auch einige davon gar ...en; von Blumen sind etliche groß, andere ...; einige schiessen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine einzelne Blume, andere ... deren viel. Alle Blumen bestehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey sich abwärts neigen, und mit gelben, weissen oder ... Züngleln und einem gekräntzten Saum ... versehen sind, über diesen stehen drey ..., so selbigen guten Theils bedecken, drey ... aber strecken sich in die Höhe, und schliessen sich wieder zusammen; davon sind einige ... mit abwärts gebogenen goldgelben, und ... aufgerichteten dunckelgelben Blättern ...; andere Viol-blau, mit goldgelben ...lein gezieret. Die grosse Englische ist ...weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht-blau, eine andere Englische ... gelb mit Purpurfarbnen Streiffen gezieret, die grosse Susianische oder Chalcedonische ... weiß und dunckelgrau oder schwartz; ... Niederländische breitblätterichte Iris, Gloriosa genennet, hat weisse Uiberwürffe und Purpurfarbene Zünglein, die aufwärts stehende Blätter sind Viol-blau. Der berühmte Botanicus Bauhinus zählet derer Iridum Bulbosarum zwantzig, der Tuberosarum aber vier und sechtzig. Die Bulbosas betreffend, ist zu wissen, daß dieselben bey Ausgang des Herbstes neue Schößlinge der austreibenden Kiele herfür stossen, und den Frost wie Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müssen. Man legt sie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über sich kehre. Sie blühen im Sommer meistens im Junio und Julio, theils früher, theils später, nachdem der Zeiten und Witterungen Beschaffenheit solches verhindert oder befordert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die sich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zusammengeschnurrten roth- oder gelblichten Saamen weisen. Wenn dieser Saame gleich wieder im Herbst auf ein gutes Land gesäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders sind, als die Blumen gewesen, davon der Saamen gekommen ist. Die Wurtzel derer Iridum tuberosarum gehen unter der Erden nach der Länge, und stossen aus ihren Keimen und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, sie müssen aber nicht zu tieff eingeleget seyn, sonst faulen sie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einsetzen; werden sie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, so muß solches im Martio geschehen. Unter denen Tuberosis ist die Iris Susiana ohnstreitig die schönste und grösseste. Ihre obere Blätter sind Silber-Farb, mit dunckelbraunen subtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber schwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung ist von denen andern unterschieden, und muß damit folgender Gestalt umgegangen werden: wenn man ihrer schönen Blumen will theilhaftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läst sie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man sie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber keine Augen hat, und sich gerne ablösen lässet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Messer gebrauchen, weil sie das Eisen nicht leiden können, sondern sie nur mit der Hand so zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen seyn. Wenn solches geschehen, lässet man sie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo sie hinein sollen gepflantzet werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht seyn, absonderlich wenn sie mit Leimen von alten Back-Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägspän-Erde vermischet, und etliche mahl wohl umgegraben ist, damit alles recht

Digitized by Google

durch einander komme. Wenn nun Ballus herbey kömmt, so kan man sie an einen Sonnenreichen und luftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnur (wann nemlich derselben viel sind), allemahl eine Spanne breit von einander, einer queren Hand tief in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Moos darauf legen, darunter sie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber, wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Moos am Tage hinweg, da werden sich alsbald die Spitzen fein allgemach herfür thun, und sehen lassen: zu Nachts aber müssen sie bis in den halben April noch ein wenig gedeckt werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor schöne Blumen bekommen, und wie häufig sich dieselbige auch vermehren wird. Wenn man sie aber in Geschirren hat, und die Gefäße wegen der Winter-Kälte (die sie doch, wenn sie nur wohl verwahret sind, sehr wohl dauren), nicht aussehen will, soll man sie allgemach, ehe man sie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der frischen Luft entwöhnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß sie sonst in eine luftige warme Kammer stellen, weil sie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein noch obiger Art beschriebenes Land ein grosses Loch, damit das Geschirre, darinnen die Blume stehet, hinein gesetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, schneidet den Boden vom Geschirre oder Scherben hinweg, zerschlägt hernach auf der Seiten denselben ein wenig, daß er sich spalte, setzt hierauf solchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor gemischte Erde ist, füllet das Loch ganz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, so treibet die Wurzel daßelbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zusehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn sonst wenn das alte verdorret ist, verzehret sich die Krafft, indem sie neues treiben muß, und verachtet unterdessen die Zeit, darinnen sie blühen soll. Im Winter muß man sie in dem Gewächs-Hause oder der Einsen-Stuben wie beweisen.

Irr-Garten, Labyrinth, ist eine derer verwirrten Auszierungen die zu einem prächtigen Garten erfordert werden. Es bestehet derselbe aus einem mit vielen verwirrt, doch zusammengehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere gewisse Plätze treffenden Gängen versehenen eingeschlossenen Ort, dessen Wände aus Buchenen, Rhamnusstämmen oder andern hoch und dicht wachsenden Hecken bestehen, damit wer der Irr-Gänge nicht kundig ist, wenn er einmahl hinein gerathen, sich nicht so leicht wieder heraus finden, vielweniger über- oder durchkommen könne. Ein solcher Irr-Garten erfordert einen grossen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch öfters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewissen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterschiedene Eingänge haben. Darbey aber müssen, doch also, gewisse Merckmahle angebracht seyn, um vermittelst derselben, sogleich den nähesten Weg nach dem mittlern, oder auch einem andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen solche nicht bekannt, durch die vielen verwirrte Gänge sehr lange herum gehen müssen, ehe sie dahin gelangen. Solche Labyrinthe sind in Holland gar gemein; eines aber derer gantz auserlesenden Muster von dergleichen, ist der zu Versailles, dessen Grund-Riß in Kupffer gestochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget ist. Den Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen, als Pflaumen, Kirschen, Weichseln, Johannis-Beeren, Weinschierling oder Berberis-Beeren, und dergleichen besetzen, so bezahlt er seine Stelle desto besser. Nächst diesen aber sind die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statuen, Vasen, Fontainen und allerley Wasser-Werke.

Irr-Licht, Irrwisch, wird diejenige scheinbare Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und auf den Gräbern, insgleichen an morastigen Orten nahe über den Boden bald hüpfend, bald hin und her lauffend wahrgenommen wird. Die vernünftigste und wahrscheinlichste Meinung von diesem Wesen ist wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünstung, die wegen derer untermischten Salpetrischen Theile, vermittelst der Bewegung der Lufft oder Aneinanderreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher wegen ihrer Schwere nicht hoch steigen kan, wegen vieler bey sich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöschet, sonst aber, je weniger von dieser dabey anzutreffen, desto länger währet und dem Zug und Trieb der Lufft folget; daher es kommt, daß sie einem nachfolgen, wenn man in schneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und schnell auf sie losgehet, ja wo sich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein in starcken und fetten Schweiß gesetztes Pferd, oder der Mensch selber, so ist es kein Wunder, wenn sich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue dazu kommenden Fettigkeit und Salpetrischen Ausdünstung vereiniget, und es dannenhero das Ansehen gewinnet, als ob der Irrwisch dem Pferde oder Menschen gleichsam aufhocke, oder aber wenn der Mensch darauf zugehet, vor ihm wegen des Drucks der Lufft weiche und herum tanze, oder dem weggehenden nachfolge. Weil auch, wie oben gedacht, an morastigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Leiber verfaulen, solche dicke Dünste am meisten aufsteigen, und folglich des Abends daselbst dergleichen Flammen von weitem gesehen werden können: so ist es gar leicht geschehen, wenn ein Reisender in der Finsterniß, und ein er auf ein solches scheinendes Licht unbedachtsam seinen Weg richtet, daß er in eine dazwischen liegende Grube, in ein Wasser, in einen Graben, oder in den Morast selber, woraus diese Erdenschtung entstanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöschet und verschwunden, verfalle, ja wohl gar darinne umkomme, folglich aber ist an

dieses

diesem Unfall weder ein Gespenst, noch dieses unschuldige natürliche kommende Feuer, sondern allein die Unvorsichtigkeit des Menschen schuldig.

Irr-Sterne oder Planeten. Ja, da auch heut zu Tage ausgemacht ist, daß die sogenannten Cometen nichts als ausserordentliche Planeten oder Irr-Sterne sind; so gehören auch diese hieher. Von denen ordentlichen Planeten siehe den Artickel Planeten. Hier aber wollen wir nur um des gemeinen Mannes willen etwas von denen ausserordentlichen gedencken, nachdem wir oben das Wort Cometen übergangen haben. Es giebt ausserordentliche, oder solche Sterne, die wir nicht immer und gewöhnlich sehen, sowohl Fix- als Irr-Sterne. Diese sind Sterne, so sich um die Sonne oder Fix-Sterne bewegen, und kein Licht vor sich selbst, wie diese haben, sondern an sich dunckel sind. Dergleichen sind nun auch die Cometen, so entweder nur mit einem Bart, oder auch mit einem Schwantz und Schweiff, bald grösser, bald kleiner, ja mit einer sehr dichten Dunst-Kugel oder Atmosphäre umgeben sind, worinne sie oder der Kern gleichsam eingeschlossen gesehen werden, sonst aber einen verschiedenen Lauff halten, uns und unserer Sonne näher kommen, und weiter und ferner, rück- und vorwärts zu gehen scheinen, endlich aber auf beyden Seiten, sowohl an der, die sie uns zukehren, als an der andern erleuchtet sind, welches bey andern Planeten nicht so ist, überdem aber nicht ordentliche Zeiten halten, ob wir gleich wissen, daß ihrer seit dem Anfang der Welt viele erschienen, wenn sie schon nicht in allen Gegenden der Erden gesehen werden. Denn die Alten haben nicht alles angemercket, und was sie angemercket, ist offt nicht zuverläßig. Ueberdem setzten sie die alte Wahrsager-Astrologie zum Grunde, und betrachteten also nur so vielmehr alle solche ausserordentliche Dinge, die sie nicht kannten, und ihnen nicht gewöhnlich waren, allemahl theils als göttliche Zeichen von bevorstehenden Land-Plagen, theils als solche Dinge, die allezeit einen fürchterlichen Einfluß in die Erde, ja nicht nur in die Cörper, sondern auch gar in die Seelen der Menschen hätten. Und eben daraus hat man diese Sterne lange vor nichts anders, als aus vedichten Lufft-Dünsten nur durch GOttes Macht erst recht entstehende Gesichter gehalten. In denen neuen Zeiten, da man den Bau des Himmels ein wenig besser untersuchet, und insonderheit die Astrologischen abergläubigen Dinge entdecket, so ist auch die Natur, das Wesen, der Lauff und die Eigenschafften dieser Sterne besser, sonderlich aber von dem grosen Newton und andern entdecket worden. Allein in denen meisten Gemüthern ist doch noch ein gewisser Aberglaube und eine Furcht übrig geblieben, welche sich bey dem Volcke mercken lässet, wenn ein Comete in unsern Gesichts-Kreis erscheinet, wie man erfahren hat, daß es bey dem Cometen 1680 und 1681, und 1742, und auch bey dem, der sich in diesem Jahre, und da dieses geschrieben wird, nemlich 1743 und 1744, sehr abergläubig auch geschehen. Es sind bey Gelegenheit dieses letzten verschiedene gründliche, aber auch elende Schrifften herausgekommen, davon die letzten vielmehr diesen Aberglauben zu unterhalten getrachtet, die ersten aber solchen gar gründlich widerleget, und eben diesen Cometen sein erkläret haben. Des Herrn Prof. Math. Wiedeburgs zu Jena Tractat, so 1744 heraus kam, ist eine von denen besten, und sonderlich wider den Whiston und M. Harnen gerichtet, welche die Sündfluth und das Ende der Welt einem Cometen zumessen, ja davon der erste unsere Erde vor der von Mose beschriebenen Schöpffung selbst vor einen Cometen ausgegeben hat. Noch dieser aber erkläret die Natur der Cometen die zu Berlin bey Hauden 1744 in 3 und einem halben Bogen in 8 herausgekommene Beantwortung verschiedener Fragen über die Beschaffenheit, Bewegung und Würckung der Cometen, darinne erwiesen, daß dieselben nichts als ausserordentliche danckele Irr-Sterne oder Planeten, ja vor das, was wir schon gesaget haben, anzusehen wären: Daß es aber nicht glaublich, wie von denen ordentlichen Planeten, sey, als ob sie von Creaturen bewohnet wären; daß man den eigentlichen Zweck und Nutzen derselben nicht bestimmen, ja auch nicht einmahl die Zeit, wenn sie wieder kämen, ausrechnen oder vorher sagen könne; daß es vielleicht Cörper, die von GOtt noch zur Wohnung lebendiger Geschöpfe zu irgend einer Zeit bestimmt wären, oder gewisse Veränderungen auf denen bewohnten Planeten einmahl zuwege zu bringen. Doch wie dieses eben nach Whistons Gedancken heraus kommt, also lässet man solches an seinen Ort gestellet seyn. Indessen ist in diesem Tractätgen ihr Schweif, ihre Bewegung und ihr Lauff, ihre Anzahl nicht nur untersuchet, sondern auch die zwey verschiedene Fragen: 1) Ob die Cometen Zeichen des göttlichen Zorns und daher zu besorgender Strafen seyn? 2) Ob die Cometen nicht durch ihre natürliche Krafft Veränderungen auf unserer Erde bewürcken können? zu erörtern gesuchet. Sie läst sich aber über die erste gar nicht recht, als nur mit der Meinung derer heraus, die solche überhaupt bejahen, hat aber nicht eben, wie viele gethan, würckliche Auslegungen und bestimmte Bezeichnungen, z. E. einer Pest, eines Krieges, von einem Cometen angeben wollen. Da es nun nichts unmögliches, daß GOtt gewisse ausserordentliche Himmels-Begebenheiten zu Entdeckungs- und Warnungs-Zeichen der Menschen brauchen könne, und solches mit der göttlichen Weisheit und Liebe gar wohl übereinstimmet; so kan man wohl nicht leugnen, daß auch GOtt einen Cometen dazu brauchen könne, zu dieser auch wohl ein Werckzeug groser und empfindlicher Verände-

trungen durch seine natürliche Krafft seyn, und von göttlicher Direction dazu gemacht werden können. Allein man kan nichts von diesem und jenem Cometen, ohne wenn sich ganz besondere Dinge bey ihm und von ihm zeigen, oder eine besondere göttliche Offenbarung dazu kommt, besonders bestimmen oder sagen, daß diese schon vorhandenen Welt-Cörper, die ihren Lauff haben, an sich zu nichts als dazu bestimmet wären. Denn da würde man göttlicher Weisheit viel zu nahe treten, ihr ein Ding zu einem solchen Zeichen zu machen, welches an sich keine Verhältniß zu der zu bezeichnenden Sache, und zwar sonderlich den vernünfftigen Geschöpfen hat, und welches in vielen Gegenden der Welt gesehen wird, da nichts erfolget, an andern aber, da etwas erfolget, nicht erscheinet, wo doch etwas schlimmes erfolget, wie die Geschichte solches beweiset. Man kan also einen Cometen überhaupt nicht anders betrachten, als daß er zur Erinnerung göttlicher Allmacht und Erweckung zur Busse dienen könne. Sonderlich da so viel in Ansehung der andern Frage gewiß scheinet, daß zwar, wenn die Cometen, sehr weit von uns entfernet, ihren Lauff haben, von ihren natürlichen Wirckungen, und also ordentlicher Weise nichts zu befürchten sey, weil alles von der Anziehungs-Krafft und derselben Stärcke, so die Planeten wie unsere Erde an sich haben, herkommen und entstehen müste: Gleichwohl wenn uns ein Comete näher, doch aber noch nicht so nahe als unser Mond kommen sollte, dadurch allerdings einige Veränderung der Fläche des Lauffs unserer Erde erfolgen könne. Daraus aber würde allerdings in Ansehung der vier Jahres-Zeiten und derselben Verhältniß gegen die Früchte und Cörper der Erde nach Unterschied der Gegenden bald eine gute, bald eine schlimme Veränderung entstehen. Und es ist wircklich von dem itzigen Cometen solches ebenfalls zu vermuthen, da derselbe so läufft, daß er die Aequinoctial-Linie zurücke schieben, und die Schiefe der Eclipticvermehren kan, wie ohnedies der Mond solches jährlich um 50 Secunden auch thut. Sollte aber ein Comet uns noch näher kommen, so würde die Erde vielleicht der Sonne viel näher zu, oder weiter davon getrieben werden, und solches sehr klägliche Wirckungen verursachen können. Noch erschrecklicher aber würde die Wirckung seyn, wenn ein Comet gar an unsere Erde stossen sollte. Aber es scheinet doch solches nicht bevorzustehen. Denn wegen seines Schweiffes müste alsdenn eine Sündfluth entstehen: GOttes Wort versichert aber, daß solches nie wieder geschehen solle. Und ob auch gleich geschehen könnte, daß uns ein solcher Comete unsere Atmosphären raubete, alsdenn aber die Erde untergehen, und das Ende derselben vorhanden seyn müste, so sagt doch der Heiland, daß die Zeit und Stunde dieses Endes wisse er selber als ein Mensch, noch auch

die Engel wüsten. Daraus aber schliesset man, daß dieses Ende nicht durch solche natürliche Ursachen geschehen werde. Denn sonst müsten die Engel, die als weit vollkommnere Geister eine viel vollständigere Erkenntniß der Himmels-Cörper haben, den Tag und die Stunde wissen können. Es ist also dieses ohne Zweifel ein Werck der göttlichen Macht, die den Lauff eines Cometen oder eines andern Cörpers verrücken, oder sonst schicken kan, daß das übernatürlich geschehe, was zum Ende dieser Welt bey unserer Erde nöthig ist. Solchergestalt sollen die meisten fürchterlichen Gedancken wegen der Cometen weg, und bleibt einem Christlichen Hauswirt nichts mehr dabey zu beobachten übrig, als was wir oben überhaupt erinnert, wozu einem Christen ausserordentliche natürliche Dinge auch dienen können, hiernächst aber, daß er auf die daher entstehende Veränderungen der Witterungen wie sonst, wenn selbige auch sonst aus andern Ursachen erfolgen, acht habe, und sich hauswirthlich darein schicke. Und eben dieses ist die Ursache, warum wir hier davon gedacht haben, sonderlich da zu wünschen, daß abergläubische Furcht in wirthschafftlichen Dingen immer mehr gedämpfet werde.

Jsländischer Feder-Staud, siehe Giderdun.

Jsop, Eysop, Hysop, Hyssop, ist ein wohlriechendes holtziges gemeines Garten-Gewächse mit länglichten Blättern, welches viel dunckelblaue, zuweilen, iedoch zuweilen auch weisse Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Früh-Jahr aussäet, und die davon aufgegangene Pflantzen versetzet. Es erfordert derselbe einen guten lockern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darf daher nicht eher als bey sehr trockenem Wetter, und zwar mäßig begossen werden. Er lässet sich am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke vermehren. Ausser diesem ist noch eine wilde Art, so der Heiden- oder Berg-Jsop genennet wird, dieser wächset in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es ist der Jsop ein Brust- und Lungen-Kraut, stärcket Magen und Hertz. Aus den abgestreifften Blättern und Blumen im Augusti-Monat ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends bis vier Loth davon eingenommen, wehret ebgedachten Theilen des Leibes; das Kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit Fenchel-Saamen vermischt, in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Brust. Jsop machet ein schön reines Angesicht; mit Feigen in Wasser eingekocht, und sich damit gegurgelt, heilet die Hals-Geschwäre; mit Essig aufgesotten in den Mund genommen, stillet es den Schmertz des Zahnfleisches, und heilet dessen Geschwüre; die Köche bedienen sich dessen auch zu denen Speisen, indem selbige davon einen guten Geschmack bekommen.

Jucca gloriosa, ist ein ansehnliches Gewächse, welches seinen Ursprung aus West-Indien hat, und fast der Aloe gleich kommet, nur daß deren Blätter

Blätter an denen Seiten nicht sächelicht, sondern nur vorne am Ende spitzig sind, sie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche schier wie die am schwarzen Helleboro, allein tieffer und Zimbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig Leib-Farbe vermischet sind. Die Wurtzel ist groß, knöpficht, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre Beyschosse bey der Wurtzel von sich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tief in die Erde versetzet, alsdenn thut man allgemach so viel Erden dazu, bis die Wurtzel vier Finger tief in die Erden kommt, bey welcher Maaß sie denn allzeit gelassen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich, oder doch ums andere Jahr gute Kraut-Acker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begiesset, so werden sie in drey Jahren so groß, daß sie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächsen, den Winter über im Gewächs-Hause gehalten.

Juchert, quasi Joch-Art, heisset so viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochsen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieses Feld-Maaß ist meist nur in der Schweitz üblich, und hält daselbst nach Gaßler Gemäß 140 Ruthen ins gevierte, oder nach Rheinländischem Maaß 387 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Scrupel ins gevierte.

Judas-Baum, siehe Johannis-Brot.

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, siehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Christ-Dorn genannt, ist eine Staude, so unter die Schirm-Gewächse gehöret, hat länglichte Blätter, darinnen die Aederlein nicht seitwärts, sondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue hervor kommen. Die Blüthe zeiget sich im Junio, die Frucht aber ist platt-rund wie ein Scherbel. Die Vermehrung kan durch die Beyschösse geschehen.

Juden-Fisch, ist ein guter und denen Juden reiner, mit Schuppen und Floß-Federn versehener Fisch, breit wie ein Stockfisch, offt 3. 4 bis 500 Pfund schwer, hält sich in Wassern, sonderlich um Jamaica herum, auf, und ist sehr fett.

Juden-Hartz, oder auch Juden-Leim, ist ein schwartzes oder Purpur-farbenes hartes Hartz, so am Todten Meere gesammlet wird, und Asphaltum heisset. Es muß starck riechen, gläntzen, und sich leicht zermalmen lassen. Öffters wird Schwedisches Pech davür verkaufft. Denn das ächte ist sehr rar und theuer. Man macht Schlag-Balsam daraus.

Juden-Kirschen, Juden-Böcklein, Borellen, ist ein Gewächse mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weissen Wurtzeln, Arms-langen braun-rothen Stengeln, langen, grünen und rauhen Blättern. Zwischen denenselben kommen im Junio weisse Blümlein, und nach solchen verschlossene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blasen, in welchen auf dem Boden eine rothe Beere, in Grösse und Gestalt einer Kirsche, sitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermischt ist. Wer diese Frucht essen will, muß die äussere Haut nicht daran kommen lassen, noch die Frucht selber mit den Fingern berühren, weil sie sonst Gallen-bitter wird. Dieses Gewächse stehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; absonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergestalt, daß man sie nicht leicht, wo sie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geschiehet am leichtesten durch Zertheilung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Stein, und ist in allen Nieren- und Blasen-Beschwerungen ein heilsames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Wasser, sondern auch der über die Frucht vergohrte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianische Juden-Kirschen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zärtlichen Sommer-Gewächse gerechnet werden.

Juden-Pech, siehe Hartz, item Juden-Hartz.

Juden-Stein, heisset der Stein, so zuerst in Judäa häuffig gefunden worden, jetzo aber auch in Schlesien anzutreffen, und weil solche denen Oliven gleich geformet, werden sie nach einiger Meynung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren grosse und kleine, beyde aber sind graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tief eingeschnittenen Streiffen versehen, und haben einige derselben einen kurtzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewährtes Mittel gehalten, den Blasen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieser Absicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen oder er wird gepülvert mit Zucker vermischet in warmem Wasser eingenommen.

Jufferne oder Schillebold, ist ein geflügeltes Ungeziefer, und eine Art von Wasser-Fliegen, groß mit zwey grossen Augen, sechs Füssen, einem langen Schwantz, vier zarten Flügeln, zwey Hörnern und einem Maule, zwey Zähnen, womit es sehr zwicket. Sie läßt ihren Saamen, der wie Fisch-Rogen aussiehet, ins Wasser fallen, daraus kriecht anfangs ein sechs-gliederichter und mit zwey Klauen versehener Wurm, welcher vier kleine Beulen, in welchen die Flügel verborgen liegen, hat, so sich endlich aufthun und ausbreiten. Sie sind an der Grösse und Farbe unterschieden.

Jujuben, siehe Brust-Beere, die rothen.

Juley, ist eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer Hertz-

Hertz-Stärckung, wie auch Schlaf zu machen dienet. Es bestehet dasselbe in einer Vermischung des Wassers mit Zucker und einigen Säfften. Das Wasser kan entweder ein mit Rosen oder andern Speciebus abgezogenes, oder auch nur frisches reines Brunnen-Wasser seyn; dieses letzte pfleget man bißweilen vorhero mit einer Hand voll rohen Gerste und etwas Wein-Beeren, oder mit einem Stücklein geriebener Berb-Rinde, einigen weissen Pfeffer-Körnern und etwas Coriander abzusieden. Im übrigen rechnet man auf ein Maaß Wasser 6 Loth von dem Saffte, und so viel Zucker, als eines jeden Appetit verlanget, oder die Gesundheit verstattet: Wer ihn etwas säuerlich verlanget, kan an statt des Zuckers in eine Kanne 4 bis 5 Tropffen Vitriol-Spiritus hinein fallen lassen. Die Säffte mögen nach denen Umständen erwählet werden, als da ist Citronen-, Granaten-, Johannis-Beer-, Kirsch-, Maul-Beer-, braun Näglein-, Rosen-, Vielen-Safft u. s. w.

Julius, der Heu-Monat, ist der siebende Monat vom Januario an, oder der fünffte vom Martio an zu rechnen, dieser er bey den alten Römern anfangs Quintilis, nachmahls aber von dem Käyser Julio Caesare, der in diesem Monat gebohren, Julius genennet worden. Käyser Carl der Grosse hat ihm in Teutscher Sprache den Nahmen Heu-Monat gegeben, weil man das Heu in denselben einzuerndten pfleget. Den drey und zwantzigsten dieses Monats tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Löwens ein, welches zugleich der Anfang der Hunds-Tage ist. Die Haus- Feld- und Garten-Verrichtungen, so ein fleißiger und sorgfältiger Haus-Vater diesen Monat über vorzunehmen hat, sind in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirthschafts-Calender nachrichtlich zu finden.

Junge-Magd, heist auf dem Lande die Haus-Magd, die nichts mit Kochen oder dem Vieh zu thun hat, sondern Scheuern, Kehren, und andere Haus-Arbeit verrichtet, auch der Frau und deren Kindern am nächsten zur Hand gehet: In Städten aber, sonderlich in Leipzig, heist in vornehmen Häusern diejenige Magd so, welche der Frau und denen Jungfern mit waschen, plätten, nähen, anziehen, nachtreten, verschicken, reinigen, zur Hand gehet, und mit der Küche nichts zu thun hat. Siehe Magd.

Jungfer-Bienen, wenn warme Frühlinge kommen, und die Bienen gute Aufsätze haben, so schwärmen sie zeitig, als um Himmelfahrt Christi oder bald hernach: Diese Schwärme, wenn sie sich wohl mehren und nähren, bringen bald eine Anzahl junger Bienen zuwege, darunter auch bisweilen etliche Weisel sind. Einem solchen jungen Weisel giebt der alte alsdenn einen ziemlichen Schwarm junger Bienen zu, mit welchen er abziehen und andere Herberge suchen muß, so etwan in drey oder vier Wochen, nachdem die ersten im Stock gesetzet sind, zu geschehen pfleget, und diese heisset man folgends Jungfern-Bienen, theils halten viel von derselben Wachs und Honig-Arbeit: theils aber glauben, daß auch von einem alten Stock diejenigen Fladen oder Kuchen, so im nächst lauffenden Jahr abgenommen worden, gleich so gut seyn, als das Jungfern-Honig.

Jungfern-Honig und Wachs, wird dasjenige Honig und Wachs genennet, welches von denen Jungfern-Bienen gemacht wird. Oder es verstehen einige auch darunter diejenigen frischen ausgeschnittenen Kuchen aus alten Stöcken, welche die weissesten, und von aller Brüte befreyet sind. Siehe Honig.

Jungfern-Milch, ist ein gutes Wasser zum Angesicht, weil es zarte, glatte und weisse Haut erhält. Es bestehet dieses aus gebranntem und nachgehends scharf gepreßten Hauswurtz-Safft, der mit einigen Tropffen Spiritus Vini vermischet, bey sehr gelinder Hitze zu einer Milch zubereitet wird.

Jungfern-Oel, heisset man das beste und klareste Baum-Oel, welches durch den ersten Druck ausgepresset wird, und gleich besonders gefasset werden muß.

Jungfern-Sucht, Bleich-Sucht, Weiß-Fieber, ist eine weibliche Kranckheit, die aus einer Verstopfung der Saamen-Gefässe herrühret. Es äussert sich dieselbe im Gesichte und am gantzen Leibe, indem die Farbe sehr bleich, und offt bey langwieriger Kranckheit gantz in das gelbe und grünlichte verfällt: die Hände sind immer kalt; der Leib ist laß und müde, und läßt unordentlich und öffters Kurren hören; daneben befindet sich Engbrüstigkeit, Eckel zum Speisen, und ein veränderlicher Puls. Diejenigen, so damit behafftet, sollen gute Diät halten, Fische und alle unverdauliche Speisen meiden, dargegen viel und zuweilen starck Geträncke brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen geniessen, damit sie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen.

Junius, Brach-Monat, ist der sechste Monat vom Januario an, welcher seine lateinische Benennung entweder von dem Junio Bruto, ersten Bürgermeister zu Rom, nach Vertreibung derer hochmüthigen Könige, oder von denen Junioribus daselbst erhalten, welche als junge und tapffere Leute nach Inhalt der Römischen Gesetze in der Militz dienen, und grosse und schwere Kriege führen musten, da indessen die Majores oder Alten, als gelehrte und erfahrne Leute, auf dem Rathhause sassen, und die Stadt und das Römische Reich mit gutem Rath regierten. Den zwey und zwantzigsten dieses Monats gehet der Sommer an, da die Sonne den ersten Grad des Krebs-Zeichens erreichet, und im Mittags-Circkel am höchsten stehet, auch in unserm mitternächtigen Halbkugel der Erd-Kugel den längsten Tag und die kürtzeste

kürtzeste Nacht macht. In der deutschen Sprache ist dieser Monat von Kayser Carl dem Grossen der Brach-Monat benahmet worden, weil vornehmlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besäet worden, gebrachet, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächst folgenden Herbst-Saat bereitet werden. Was ein guter Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen.

Jupe, nennet man an einigen Orten ein kurtzes Wämstlein, so die Bauren-Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; sie sind geraume, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugeheftet. Sonst aber heißt in Schwaben Bauren-Jupe auch ein Weiber-Rock, oder Kittel der Bauren.

Jus, heissen die Frantzösischen Köche überhaupt eine jede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten lässet; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben, u. s. f. die in brauner Butter und Speck nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und jener Speisen, auch von der darzu dienlichen *Jus* Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen, der man sich am meisten bedienet: Man nimmt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopffet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck, bis es auch braun ist. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, Citronen-Schalen, Brot-Rinden und gantzes Gewürtz hinein, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und lässets mit einander kochen. Endlich wird diese *Jus* entweder durch ein Haar-Tuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgesteinen versetzet, und sind nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Sapphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. sondern es gehören auch dazu die daraus verfertigten Ringe, Angehencke, Hals-Bänder, Agraffen, Brasseletten, Vorsteck-Rosen, allerley von Flimmer-Zitter-Haar- und Vorsteck-Nadeln; die verschiedene besetzte Schlösser und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar-Bänder, Kräntze, u. s. f.

Kaan, Kahm, Kahn oder Kaim, ist im Wein, Bier, Eßig, Cofent und anderm Geträncke ein Ansaz zum Verderbniß derselben, welcher sich als kleine weisse Flocken darinnen sehen läst, und endlich solche *Liquores* in denen Gefässen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entstehet derselbe, wenn die Fässer nicht vorhero, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgesäubert, und nach dem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, folglich die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymal, oder wenigstens einmahl sauber abgewischt, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angesteckktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu-gelegtes Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spund-Loch hinein sincken lassen; oder Haselnuß-Laub, Hainbüchen-Laub, Eichen- und Pfersich-Laub, von jedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorhero wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu lasse, auch endlich mit Auffüllen und Abwischen nichts versehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaanicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimm von einem Erlen-Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so ziehet sie allen Kaan an sich, und das thue so offt, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen-Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn herausziehen und jedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter-Nesseln hinein, so offt es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, so bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefässe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunder-Baum nehmen, in der Länge, daß ein jeder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein jedes Faß einen dergleichen Stecken stecken, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang schneiden, in der Breite,

daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kamicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Saltzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, und werffe es also in das Geträncke, verspünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen: andere schmieren den Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trincke, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, schadet es sich zu, setzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läßt ihm aber auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und schnitze Pfälle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kamicht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer so wohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demselben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewischet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kamicht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die guten mit den schlechten zugleich weggehen, und die sich deshalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones loosen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihrem gemeinschafftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum loosen, solches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln: derjenige Antheil aber, der auf jeglichen durchs unpartheyische Looß fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kabliau, siehe Cabeliau.

Kak oder Kaak, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Halß-Eisen angemacht, und woran zur Policey-Zucht liederlich Gesinde und Bauern-Volck zur Schaue und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obrigkeit wegen schlimmer Sitten angeschlossen werden, des-

halb sie aber nachhero nicht gleich anrüchig werden. Es ist aber solcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterschieden, indem dieser eine mehrere infamiam nach sich ziehet, und grössere Verbrechen voraussetzet. In Holland und Brabant ist mit diesem Pranger die Geisselung mit Ruthen verknüpffet.

Kachel, heisset dasjenige irdene Töpffer-Geschirr, woraus man die Stuben-Oefen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen aber diese aus Simsen, Ecken, Ofen-Kacheln und Aufsätzen; die ersten sind entweder gerade, oder nach einem Winckel gebogen, die man Eck-Kacheln heisset: Alle zusammen aber sind theils glatt gesormet, theils figuriret und abgedruckt: So giebt es auch einwärts vertieffte Kacheln, gleich wie kleine viereckigte Näpfgen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Töpffer-Erde geformet, an der Lufft getrocknet, mit Farben und Glätten bestrichen, in den Ofen eingesetzet und hernach recht hart gebrennet.

Käfer, ist ein fliegendes Ungeziefer, dessen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket sind. Es lässet sich dieses vom Frühling an bis spät in den Herbst hinein häuffig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Grösse oder Gestalt oder an der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Aas-Käfer oder Aas-Würmlein, Brach-Käfer, Goldgrüne oder Kröten-Käfer, Hirsch-Käfer oder Schröter, Johannis-Würmlein oder Maren-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabsichel, Tannen- ingleichen Wörmersäfer u. d. m. von denen allerweiteste Caspar Schwenckfeld in seinem Theriotropheo Silesiae lib. 6 Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekanntesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer, welche ohngefehr eines Glieds lang und Rostfarb aussehen, vor die fruchtbaren Bäume die schädlichsten. Immassen sie gemeiniglich mit dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe ist, in manchen Jahren, und sodenn allerwärts in der Abend-Dämmerung, offt gantz Heerdenweise ziehen, mit anbrechender Nacht aber sich nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und krafftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuem fortsetzen, bis sie sich endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es kan dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch starcke Kälte vertragen, daher sie so wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten mehrzunehmen. Wo sie eigentlich herkommen, und wie sie gezeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Roß-Käfer ihren herfür kommen: dieses aber ist gewiß, daß die Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häufig, doch ein Jahr mehr als das

das andere angetroffen pflegen. Vor solchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Moos, dürres Seadtosen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein zerschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und dasselbige unter den Bäumen hin und her träget, so, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wodurch dergleichen Ungeziefer verjaget wird. Die Gold-Käfer, derer Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden: Solche zu vertreiben soll man die Wurzeln und das obere Theil an den Reb-Stocken, wenn man sie einsetzet, mit dünnem Rinds-Koth beschmieren: man soll auch die Reben mit einem Reb-Messer schneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spanische Fliegen gebeizt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebranntem Hirschhorn, oder mit Rinds-Mist, oder mit Esels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern lassen. Die Rosen-Käfer sehen fast aus wie die Meyen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldiert-spielenden Hals und Kopf, wie die Gold-Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zwey Arten. Sonderlich sind diese denen jungen Schweinen sehr schädlich, ja tödtlich.

Kalbern, siehe Kalben.

Kälber-Kuh, siehe Kuh.

Kälber-Lamm, siehe Lamm.

Kälber-Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starcke Vieh-Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Plan auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Quartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein jedes eine Thüre zu machen, damit, wenn die Kälber eines ausgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuem anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärckeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, dieses ist nach einiger Natur-Kündiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Lufft, die bekannten Wirckungen der Kälte erfolgen müssen. Weil aber diese Beschreibung nur sagt, was sie nicht sey, und die Erklärung der Wärme erst erfodert wird, um sie zu verstehen, überdiß aber eine Wirckung angiebt, die nicht allemahl gleich erfolget, sondern wohl gar das Gegentheil, so würde bey derselben noch vieles zu erinnern seyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und sich der Land-Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirckungen, wie auch die Mittel gegen die schädlichen zu bekümmern hätte. Jedoch man muß doch einige Grund-Sätze haben. Die Kälte ist am ersten und natürlichsten als eine Art unserer Empfindung von der Lufft, oder einem andern Cörper, den wir alsdann, wenn wir diese Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl sie auch aus andern Wirckungen geschlossen wird, zu begreiffen. Jedoch diese ist die erste und leichteste in unserer Empfindung, die wir von der Kühle unterscheiden. Damit stimmen alle Bauren ein. Allein woher kommt nun diese? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philos. nachschlagen. Indessen ist es wohl am sichersten, daß man zwey Haupt-Bewegungs-Kräffte, nemlich der Zusammenziehung und der Ausdehnung, (vim centripetam s. contractionis und vim centrifugam s. expansionis) in der cörperlichen Natur annehme: denn diese kan man ganz deutlich leicht begreiffen, es mögen dazu nun besondere Haupt-Materien, tanquam subjecta, als z. E. eine ausdehnende, schwermachende, warmmachende oder zwey Haupt-Elemente angenommen und gesetzet werden, darum wollen wir uns nicht streiten. Es ist auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigten Cörper zerreissende Krafft, sonderlich der feurigen oder warmmachenden Materie, oder dem neher zuzueignen, diese aber ihren Haupt-Sitz in unserer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die blosse Lufft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Cörper auf und in unsere Erde und Cörper einfliesse, die an sich selbst aus zusammen ziehenden und schweren Theilgen bestehet, welche also dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theilgen in dieselbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zerrissen und zerstöret werden, wie man bey dem Küchen-Feuer siehet. Wenn wir nun mit unserer Seele diese verschiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unserm Leib, oder durch die Werckzeuge der Empfindung unsers Cörpers mehr oder weniger empfinden, so nennen wir diese Empfindung Wärme, Hitze, Brennen rc. Wenn aber diese Theilgen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zusammenziehenden Krafft versehen, verunedelt werden, so erfolgt auch eine immer mehrere Zusammenziehung, und also anfänglich an einem Theil eine schwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theilgen eine stärckere Bewegung, ein Drücken und Stossen erfolgen muß. Wenn man unsere Seele auch diese zusammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, so nennen wir solche Empfindung bald die Kühle, wenn sie aber stärker,

der, die Kälte, und endlich den Frost. In denjenigen Cörper, darinnen diese Bewegungen so vorgehen, und die wir so empfinden, oder eine Zusammenziehung, Verdickung oder ein Aufhören der Bewegung sehen, und davon nach der Erfahrung auf diese Abnahme der ausdehnenden Krafft oder deren Theilgen, die besonders als elementarische Theile damit versehen sind, schliessen, so nennen wir solchen Cörper bald kühle, kalt, gefroren ꝛc. Und aus diesem Grunde sonderlich sagen wir: Die Lufft ist kühle, kalt, das Wasser ist kühle, kalt, gefroren, wenn wir es anfühlen und so empfinden, oder wenn wir Eis, Schnee, Reif, Schlossen, Hagel, das ist, eine Verdickung eines flüssenden, bewegliechen, lockern, hellen und ausgedehnten Cörpers sehen. Eben so urtheilen wir auch von einem kalten Stein, Cristall, Eisen und so fort. Diejenigen Wirckungen nun dieser Ursachen der Kälte, welche sonderlich vermittelst der kalten Lufft, oder des kalten und gefrornen Wassers, oder solcher Säffte in unsern Cörpern, in denen Thier-Cörpern, und in denen Pflanzen, ingleichen in der Erde entstehen, kommen solchergestalt meistentheils von dem wenig- oder mehrern Aus- und Einfluß unserer Sonne in unsere Gegend, wo wir wohnen, und zwar vornehmlich, nach dem Unterschied des Standes der Erde und unserer Gegend darauf gegen die Sonne her. Es kan aber auch durch zufällige Ursachen die Kälte einer Gegend auf eine Zeitlang vermehret werden, z. E. wenn viel kältere Lufft aus einer andern Gegend zu uns gebracht, oder selbige nach besonders mit sehr kalten Cörperchen angefüllet wird. Dieser Stand der Erde aber muß sich theils Tag und Nacht wegen der Bewegung der Erde um ihre Achse, theils jährlich in denen bekannten 4 Jahrs-Zeiten, wegen ihres ecliptischen Laufs, um die Sonne, welches sonste aber der gemeine Mann dem Lauf der Sonne um die Erde zuschreibet, verändern, und also auch unsere Empfindung, daß die Lufft warm, heiß, kühle oder kalt sey, ändern. In das, was wir gemeiniglich müssen an andern Cörpern gewahr werden, muß sich eben so verändern. Jedoch da unsere und andere Cörper aus verschiedenen mehr- oder wenigern ausdehnenden edlern oder unedlern Theilen bestehen, oder solche Materie an sich haben können, die also der Kälte oder der zusammenziehenden Krafft, mehr oder weniger widerstehen: so entstehet daraus eine mehr- oder wenigere Härte gegen die Kälte in denen verschiedenen Cörpern der Menschen, Thiere und Pflanzen, ja so gar andern irdischen Cörpern. Und daher kommt es, daß, wenn einer über Kälte oder grossen Frost klaget, oder wenn wir an diesem und jenem Cörper Merckmahle der Kälte, z. E. ein Zusammenziehen der Blätter, ein Stillestehen und Verdicken derer sonst herum lauffenden Säffte ꝛc. gewahr werden, so empfindet der andere nur kühle, oder man wird an einem andern Gemächse diese Wirckung nicht gewahr. Ja, es geschiehet wohl gar, daß, wenn die äusserlichen Theile eines Cörpers zusammen gezogen werden, die Säffte aber eben nicht darinnen circuliren, sondern ihren Umlauf erst unter denen äussern Theilen, z. E. einer Schale des Baumes, item die Erde und Saat unter dem Schnee, in ihrem eigenen Gängen haben können, dadurch ihre erwärmende und hinige Materie verschlossen, und so gar verwahret, ja concentriret, solchergestalt aber die Saat, it. der Baum vor dem Frost und ähnlichen Erfrieren verwahret wird, welches sonst erfolget, wenn alle ausdehnende Bewegung gänzlich aufhöret, und wieder ein Gleichgewicht unter diesen beyden Haupt-Bewegungen der Natur, dadurch alle Cörper aus ihren einfachen Theilen entstehen, auch noch nur einiger Widerstand der einen gegen die eintretende Ubermacht der andern vorhanden ist. Und eben auf diese verschiedene Art und Weise der Wirckungen der Lufft kommt es an, wenn man zum Exempel die Trage-Knospen der Pfirschen- und Aprikosen-Bäumen, die im Früh-Jahre bey kalten Nächten leicht erfrieren, durch kaltes Wasser, so leicht frieret, wenn man sie damit gleich nach der Sonnen Untergang begiesset, vor dem Frost bewahren kan, weil die Eisschale als Harnisch ist, und die obere Haut der Knospe und des Baumes zusammen ziehet, dadurch aber den circulirenden Safft und das Innere der Knospe vor der Kälte, wie die Schnee-Decke die Saat und das Hirn-Gewächse verwahret. Aus dieser wenigen Nachricht kan nun ein Wirt leicht von denen Zeichen, Wirkungen, und so wohl schädlichen als guten Wirckungen der Kälte nicht nur an denen Cörpern der Thiere, sondern auch an seinen handwerklichen Objectis als Früchten, Victualien, flüssigen und trocknen Dingen erkennen. Es lassen sich dadurch alle Wirckungen aus ihren Ursachen erklären, und daraus alle Regeln den Schaden der Kälte abzuwenden, so weit wir dazu vermögend sind, als auch sich derselben nützlich zu bedienen, nachdem verschiedenen Gebrauch zu brauchen, gar leicht ziehen. Hauptsächlich kommt es auf die Veränderung der Lufft an. Wo es daher noch in unserer Gewalt ist, die Lufft eines grossen oder kleinen Raums, darinne ein Cörper oder in einem Cörper nach unserm Gefallen warm oder kalt, leidlich oder kühle zu machen, als wozu wir Wasser, Bedeckungen, Kunst-Feuer, Holz, Oefen ꝛc. brauchen, so können wir auch die Wirckungen der Kälte und Wärme zu unsern Nutzen brauchen und dirigiren, aber doch den Schaden abwenden oder verringern. Dazu gehöret nun Erfahrung, Erkenntniß der Natur, Vorrath derer dazu dienlichen Sachen, Bequemlichkeit der Gebäude, z. E. Keller, gute Oefen, Holtz, und ferner die Fähigkeit, zum voraus den Eintritt eines schädlichen oder nützlichen Grads der Kälte vor diß und jenes anzuzeigen, voraus zu wissen und zu vermuthen, zu dem Grad der Kälte selbst

selbst zu erforschen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläser. Man hat aber auch andere Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum Exempel nach einem hellen Tage im Winter des Abends starcker Nebel von der Lufft niedergedrücket wird, so ists ein Zeichen, daß in der obern Lufft aus etwa einer Ursache der Grad der Kälte grösser werde, weil die ausgedehnte Dünste verdicket und schwerer werden, folglich niederfallen, da sie noch nicht hoch genug gestiegen waren. Man schliest also billig daraus, daß es diese Nacht einen starcken Frost thun werde. Der Winter aber ist überhaupt die kalte Zeit. Warum? Das läßet sich alles aus obigen Ursachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, so muß die Erde alle ihre Wärme, die sich den Sommer über in ihr versammlet gehabt, erst wieder verlieren, welches durch manche Untersuchung gefunden, und durch angestellte Proben der Wetter-Gläser bestätiget worden, daß dieses endlich um die Mitte des Decembers erfolge; Weil die Lufft auch aus zufälligen Ursachen mehr zusammenziehende oder ausdehnende Theilchen bekommen kan, folglich wenn diese immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, so bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieser Zeit immer zunehmen, wenn auch schon endlich die Sonne wärmer zu scheinen anfänget, und unserm Zenith sich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten sie nicht allzu hoch steiget, und aus dieser Ursache ihre Krafft der Erwärmung noch nicht so empfindlich ist; aus welchen Umständen die alten Reime eingetroffen;

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kälte erst gegangen.

Im übrigen ist bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen der Kälte widerstehen, oder vielmehr den Menschen, wenn er sich derselben bedienet, in seiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht so gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichsam verzehret werden möge; ingleichen weiset die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, seine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilgen unterhalten, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich ist das beste Mittel wider die Kälte und die daraus entstehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, sich eines theils äusserlich wohl verwahre, und sodenn durch stete, ja wenn es nöthig, auch starcke Bewegung, sein natürlich Feuer zu erhalten suche, aber ja vor still sitzen und schlafen, folglich auch vor solchen Sachen, die den Schlaf befördern, dergleichen der Brannteweín, sich ernstlich hüte, wenn ihm sein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, sonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzuhefftige Kälte seyn gerühret werden, so ist das rathsamste, daß dieses Glied in ein kaltes Wasser gehalten, und bey einer doch nicht allzu starcken Wärme der Stube wieder aufgethauet werde. Denn allzujählinger Wechsel, bringet in allen Stücken Gefahr und ist schädlich, indem Kälte und warme Lufft so plötzlich zusammen kommt und Wasser machet, solchergestalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannenhero die allermeisten Leute ihnen unwissend sich damit verwahrlosen, wenn sie die Hände und Füsse sehr erkältet, und selbige so gleich an den heissen Ofen oder an das Feuer stellen.

Kämpffen, wenn sich zwey Hirsche mit einander stossen, so sagen die Jäger: die Hirsche kämpffen. Solches geschiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirsch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter seinem Wilde hergehet, und nicht ausreisset, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergestalt scharff zusammen fahren, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher Zeit krumm und lahm zu schanden gestossen, ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre Gehörne so feste in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein Hirsch, so im Kämpffen am kurzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, Käse, ist eine Speise, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite gestellet, so läst man entweder die übrige Milch, so an einigen Orten der Topffen genennet wird, versauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heissen Herd von sich selbst gerinnen, item im warmen Wasser, welches Brüh-Käse heisset, oder man zwinget die annoch süsse Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käsehärten, daß sie gerinnen muß, welches Lab-oder Löbe-Käse sind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern versehene Käse-Formen gethan, oder aber in den Qvarck-Sack geschüttet, in den Qvarck-Korb oder die Milch-Banck geleget, und mit einem grossen Stein beschweret, damit das Molcken sich von dem Qvarck oder der Käse-Materie abseiget, und in das untergesetzte Molken-Faß ablauffe. Der Qvarck, welchen man nicht zu lange liegen lassen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf gesaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Gesämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käse heissen, und sodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

weder mit der Hand zu länglichten und spitzigen oder runden Käsen formiret, oder aber in die Käse-Formen geschlagen, und wenn er darinnen feste worden, auf den Käse-Korb, oder in das Käse-Haus gebracht, damit er daselbsten völlig erhärte. Im Winter werden sie auf besonders dazu verfertigten Horden in den Stuben getrocknet. Von der guten rahmigen Milch, werden zwar bessere, schwerere und zärtere Käse, allein sie gehen nicht gerne zusammen, und muß man also fleißig drauf sehen, daß man gerade das Mittel treffe, und die Milch weder zu fett, noch zu mager nehme. Je fetter die Käse sind, ie weniger bleiben sie, und ie leichter werden sie madig. Solche Käse nennet man Süß- ingleichen Rahm-Käse, und werden unter allen Arten vor die besten gehalten. Diese heissen auch Süsse-Milch-Käse. Ja die gemeinen Käse werden bey uns von der Kuh-Milch gemacht, und Qvarck- oder Kuh-Käse geheissen, wozu kein Raam kommt, sondern nur die Milch genommen wird, und diese kan man im Winter und Sommer machen. Die eigentlichen Süssen-Milch-Käse aber werden des Winters am besten gemachet, weil die Milch alsdenn süsse ist. Was aber die Weiß-Käse oder auch Stark-Käse betrift, so macht man solche nur von geschlickerter oder zusammen geronnener Milch, und zwar insgemein im Sommer, man müste denn im Winter die Milch in der warmen Stube schlickern lassen. Allein da man diese Käse nur im Fall der Noth, weil im Sommer die Milch nicht dauret, sondern binnen 24 Stunden sauer wird, verfertiget, so ist ihre gemeinste Zeit der Sommer. Man läßet die Milch, weil der Raam noch darauf, in deren Aeschern schlickern, und nimmt allezeit den Raam über den andern Tag ab, weil ihn sonst die Säure der Milch verzehret. Alsdenn geußt man in die Milch siedendes Wasser, rühret es wohl unter einander, und läßt es ohngefähr eine Viertel-Stunde, biß sich die Matten oder geronnenen Stücken Milch gesetzet haben, stehen. Alsdenn giesset man das Wasser wieder ab, und wiederum andere gesotten Wasser darauf, verfähret so etliche mahl. Hernach raffet man diese Matten heraus in die Käse-Näpffe, so mit Löchern versehen, salzet jeden Käse oben und unten ein wenig. Wenn sie eine halbe Stunde in den Näpffen gewesen, so läßt man sie biß gegen Abend stehen, und darauf legt man sie in die Käse-Horden, wendet sie täglich um, und lässet sie trocken werden. Diese Käse haben also keinen Laab, wie auch selten Kümmel oder so etwas, werden ziemlich hart, wenn sie trocken sind, und halten sich besser gegen die Maden, schmecken zwar so gut nicht als die Laab-Käse, sondern etwas strenge: Allein viele essen sie lieber. Sonderlich sind sie neben denen Qvarck-Käsen sehr gut vor das Gesinde. Den abgenommenen Raam, wenn er gleich etwas sauer ist, braucht man zur schlechten Butter, so vors Gesinde gut. Man bekommt auch allezeit mehr Butter von saurem Rahm, als von süssem, ob sie gleich nicht so angenehm schmecket. Was die Süsse-Milch- und Laab-Käse betrifft, desgleichen die Edamer sind, so kommt es sehr viel darauf an, ob die Kühe häuffiges fettes und kräftiges Kräuter-Futter geniessen, nachdem wird Butter und Käse besser und balsamischer. Daher in einer Gegend eines Landes fast ieder Ort unterschieden, z. E. die Mätzener kleinen Käse sind sehr berühmt, und besser als andere in eben derselben Gegend bey Weissenfels herum. Die Texelischen, Limburger, Leidnischen Kümmel-Käse, die Schweitzer, die Friesländischen, die Schwedischen, so sehr groß und viereckigt wie ein Kussen, daß ihn kaum ein Mann tragen kan. Die Parmesan-Käse, so in Parma aus Esels-Milch gemacht werden, und sonderlich um Lodi sehr gut sind, kennet iedermann. Die Holländischen Käse werden endlich folgender Gestalt gemachet: Man nimmt frische Milch, macht sie bey dem Feuer laulicht, schüttet sie in einen hölzernen Zuber, und giesset in zehen Kannen oder Maaß Milch einen Löffel voll Spiritum Salis (Saltz-Spiritum), und zwar von dem scharffen. Alsdenn rinnet die Milch, und man rühret den Spiritum mit einem hölzernen Löffel wohl herum unter der Milch, giesset hernach solche durch härne Siebe oder reine Tücher, damit das Wässerige völlig ablauffe. Hierauf schütte man es in eine hölzerne Molde, bröckle es klein, salze es und thue nach Belieben Würtze hinein. Alsdenn sprenget man noch ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet und arbeitet es recht wohl mit denen Händen durch einander, und schüttet es in kleine Fässer, presset es wohl, und lässet es endlich im Käse-Korbe trocknen, so ist der Käse von Maden und der Fäulniß befreyet, und der Holländische Käse fertig. Wo der Gebrauch ist, daß die Schaafe gemolcken werden, pfleget man von der gantzen Schaaf-Milch sehr gute Schaaf-Käse zu machen; die Ziegen-Käse, werden vor die gesundesten und wohlgeschmacktesten gehalten; und pfleget man gemeiniglich etwas Schaaf- oder Kuh-Milch mit unter die Ziegen-Milch zu mengen. Von einem Käs, werden sechserley Eigenschaften erfordert, wenn er gut zu nennen: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht so reich gesaltzen, nicht haaricht, nicht so alt, nicht so hart am Schnitt, und nicht stinckend, welches zusammen in folgendes Distichon gebracht worden:

Non Argus, Largus, non Magdalena, Mathusalem,
Non Habacuc, Lazarus: Caseus iste bonus.

Von ausländischen Käsen, sind insonderheit die Holländischen, und unter denenselben die Edamer süsse Milch-Käse, die Limburger oder sogenannte Block-Stein-Käse, die Aberdammer Käse, die Schweitzer-Käse, und denn die Italiänischen Parmesan-Käse sehr berühmt. Wenn alte faule Käse, zusammt den abgeschabten von sich

den dergleichen in ein Gefässe gethan, mit Bier, Milch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet werden, wird solches ein Streif-Mat, ingleichen auch Streich-Käse genennet, welcher zwar wie eine Butter sich streichen lässet, aber von Geruch und Geschmack sehr starck ist. Die trockenen und dürren Käse, muß man in lufftige und feuchte Oerter, die feuchten Käse aber in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Oertern werden die dürren Käse besser, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käse mager. Zu die Käse-Körbe, Käse-Häuser oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern je dunckler und finsterer sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Katzen und andern naschhafften Thieren wohl verwahren, weil selbige sonsten mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren, und fein genau und säuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauren mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käse gelegt, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, ja gar, daß auch die Würmer, die albereit schon gewachsen sind, davon heraus fallen und sterben müssen. Bircken-Safft in die Milch gethan, soll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käsen, so daraus gemacht werden, wachsen können. So sollen auch die Kron-Blätter, auf die auswerffende Käse gelegt, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck ist der Käs eine gemeine Speise, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtische aufgesetzt. Man pfleget auch von selbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen bestreuet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Fladen und dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Ungesaltzener Käse soll, nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich seyn, muß aber bald verzehret werden, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren kan; gesaltzener Käse hingegen soll den Bauch und Magen beschweren, den Stein und andere Kranckheiten verursachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen diesen Unterschied, daß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genossen, einen Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber nach der Mahlzeit genommen, zur Dauung helfe, und die aus dem Magen in den Kopf steigende Dünste dämpfe. Ein frisch gemachter Käse ist ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blaugeschlagene Zeichen im Gesichte geleget wird. Die allen schärfsten Kuh-Käse sollen ein treffliches Mittel wider das Podagra seyn, wenn sie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit derselben in einem steinernen Mörser zu einem Brey gestossen, und über die podagrische Knoten warm geschlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfährt: Man muß aber mit dem überschlagen so lange fortfahren, bis das Ubel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Molcken durchlauffen, und absiegen könne.

Käse-Härte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starcken Haushaltung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingeleget und vor allerley Ungezieffer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zweybeinigten Mäuse haben, die andern Oeffnungen aber, sollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht seyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuse, noch ander Ungezieffer zu denen Käsen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang viereckigtes Geflechte von schwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestiget, welches Winters-Zeit in die Stuben gehänget mit Stroh beleget wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse einschneiden, so daß sich hernach in diese Vertieffungen allerley Unrath legen kan; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckigte Rahmen, über welche ein Stücke saubere Leinewand straff ausgespannet befestiget, worauf die Käse ausgeleget werden.

Käse-Kohl, siehe Blumen-Kohl.

Käse-Korb, ist ein hölzernes an den Seiten und unten mit Sprüsseln versehenes, oben aber ganz bedecktes Gerüste, mit zween oder dreyen Fächern versehen, welches aussen an dem obern Theil eines Gebäudes fest gemacht, und zu Trocknung derer darein gelegten Käse bestimmt ist. Etliche lassen an den Seiten herum, und denn auch über die Böden der Fächer Leinewand ausspannen, damit die Käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geschmeiß, noch der Staub dieselben verunreinigen möge.

Käse-Kugeln, oder Käse-Küchlein, sind ein gewisses Gebackenes von Käse, welches folgender Gestalt zubereitet wird. Man nimmt ein halb Pfund sehr klar geriebenen Edamer- oder Parmesan-Käse, ein Viertel-Pfund schönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Rahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vögelein (nemlich dasjenige, woraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, machet daraus einen Teig, rühret solchen glatt ab, bestreichet sodenn die Hände mit Schmaltz, oder feuchtet sie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Kugeln.

gein, oder länglicht runde Sträzeln, oder giebet ihnen die Gestalt ziemlich grosser Birnen, und leget sie in heisses Schmalz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine starcke Hitze, nimmt die Pfanne unterweilen vom Feuer, schwingt sie in der Runde herum, und bäckt sie hernachmahls langsam ab, legt sie folgends auf Papier, und lasset sie ein wenig hin und wieder laufen, so werden sie schön: in die Birn kann man an statt der Würtze oder des Putzens ein Gewürtz-Nägelein, und an statt des Stiels ein Stücklein Zimmet stecken. Einige nehmen zwey Drittheil Käse, ein Drittel Mehl, und giessen ein wenig gute Milch und Wein, nebst den Eyern, an den Teig, lassen hingegen den Milch-Rahm davon. Oder sie machen einen Teig von Käs, Semmel, Mehl und Eyern in rechter Dicke, und verfertigen daraus Käse-Kugeln auf erstbesagte Weise.

Käse-Lab, oder

Käse-Lupp, siehe Laab.

Käse-Mutter, heisset bey einer grossen Haushaltung eine Frau, welche die Aufsicht über die Vieh-Mägde hat, sie zur Arbeit anweiset und anhält, daß sie alles mit gehörigem Fleisse verrichten: dieser pfleget man zugleich die Aufsicht über das Rind- Ziegen- Schwein- und Feder-Vieh, das Brot-Backen, Milch-Wesen, und alle bey einer Wirtschafft dem weiblichen Geschlechte zukommende Sachen und Verrichtungen mit anzubefehlen; ja wo keine Verwalterin vorhanden, ist ihr auch das Mehl, Brot, Saltz, Fleisch, Speck, Obst, Kraut, Kohl, Rüben, Mehren, Erbsen, Grütze und andere Victualien vor das Gesinde, nicht weniger Schrot, Kleyen, schwartz Saltz, Weitzen, Gerste, Haber, Wicken u. d. g. vor das Vieh anvertrauet. Was im übrigen solchergestalt ihr Amt, Gebühr, Verhalten und andere Schuldigkeit sey, kan unter dem Wort Hofmeisterin, item Hauswirtin nachgelesen werden.

Käse-Napf, siehe Käse-Form.

Käse-Pappeln, siehe Pappel.

Käse-Schale, ist insgemein ein zinnern Küchen-Geschirr, in Form eines tief einwärts sich biegenden Tellers, der auf einem niedrigen Fusse ruhet, darinnen man den Käse auf den Tisch zu tragen und daselbst aufzusetzen pfleget.

Käse-Wasser, siehe Molcken.

Kasten, siehe Castanien.

Kasten-Baum, siehe Castanien-Baum.

Käuen, heisset so viel als die annoch groben Speisen mit den Zähnen zu zermalmen, oder in Ermangelung derer mit dem Zahn-Fleische zu zerdrucken, bis sie endlich sich bequem verschlucken lassen. Hieraus ist abzunehmen, daß denen Kindern anfangs, ehe sie käuen können, solche Speisen neben ihrer gewöhnlichen Milch-Nahrung gegeben werden müssen, die sich als ein Mus oder Suppe gar füglich mit einem Löffel einstreichen lassen: dergegen soll, zumahl denen Ammen oder Kinder-Frauen, welche vielmahls nicht die reinsten Verfassungen sind, ihr unzeitiges Vorkäuen gestattet werden. Denn zu geschweigen, daß wohl dergleichen Leute den besten daraus gezogenen Safft vielmahls selbst verschlucken, und das mit ihrem oft unreinen Speichel vermischten überrest dem jungen Kinde zukommen lassen: so ist ja auch gantz begreiflich, daß die von einem ungesunden, ja wohl aus stinckendem Zahn-Fleische, und mit Scharbockischem Geblüt und derglachen Speichel vermengte, und vom Kinde eingeschluckte Speise dessen sonst gute Nahrung ersetzen könne, so daß es nicht zu verwundern, wenn solche Kinder vielmahlen nach diesem in üble Umstände gerathen, ausschlagen, grindig und krätzig werden u. s. f. Ja wenn dieses alles nicht wäre, so nehme derjenige, welcher nicht glauben kan, daß das Kind von dem auf solche Art von einer unzüchtigen, liederlichen und boshafftigen Wärterin vielfältig eingeschickten Speichel ebenfalls zu dergleichen losen Dispositionen verwöhnet werde, solches aus der Erfahrung ab, da ein Herr seinen Hund, welchem er offtens seinen Speichel zu lecken giebt, also an sich gewöhnet, daß er zuletzt gantz toll und rasend zu seyn scheinet, wenn er mit Gewalt abgehalten wird, daß er zu seinem Herrn, von dem er doch die Witterung hat, nicht kommen kan. Hierbey ist auch noch des Wiederkäuens zu erwehnen, da manches Thier das einmahl gekäuete und verschluckte Futter wieder aus dem Magen in das Maul führet und wiederkäuet. Indessen haben die wiederkäuenden Thiere insgemein 4 Magen, und ziehen sowohl aus ihrem Futter bereiteten Nahrungs-Safft ein starckendes und nahrhafftes Fleisch, sind auch an sich von grossen Kräfften.

Kauler, siehe Keuler.

Kahm oder Kahm, siehe Kaan.

Kahn, ist ein kleines Fahr-Zeug, dessen man sich zur Haushaltungen zum Fischen auf grossen Seen und fliessenden Wassern bedienet.

Kayser-Krone, oder die Königs-Lilie sonst genannt, ist ein Blumen-Gewächse, welches vor eine Lilien-Art gehalten wird, ob es schon keinen schuppichten Kiel oder Wurtzel, wie die Lilie, sondern eine glatte und sehr zarte Zwiebel hat. Sie treibet einen hohen Stengel, und oben auf demselben einen kleinen Busch Blätter. Um den Stengel unter den Blättern schiessen in gleicher Höhe etliche Blumen hervor, welche in der Runde herum niederwärts hängen, und gleichsam eine Krone formiren. Diese Blumen, so den Lilien, oder vielmehr denen Tulipanen gleich sehen, haben keinen zurücke gebogenen Rand, und stehen an der Oeffnung nicht allzu weit von einander, kommen auch nicht allezeit in gleicher Anzahl, denn zuweilen blühen ihrer viele, zuweilen wenig. Die einfache Kayser-Krone, hat rothgelbe oder Pommeranzen-farbne Blumen; es giebt auch Eichergelbe und bunte oder gelbe mit rothen Streifen durchzogene, welche aber etwas rar sind; hernach hat man etliche mit gefüllten Blumen, ingleichen gedoppelte und dreyfache, welche zwey oder drey Reihen Blumen, oder zwey und drey Kronen über einander

ander haben, hören iede von der andern in einer gewissen Weite abbrechet. Mitten aus einer ieglichen Blume kommen sieben kleine gelbe Splitter oder Zäserlein hervor, unter welchen das mittelste etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker ist, als die andern. Auf dem Grunde eines ieden Blats dieser Blume, befindet sich eine gewisse wässerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus schöne weisse Perle formiret ist, und hernach allgemach ein sehr reines und helles Wasser Tropfenweise fallen lässet. Die Blumen haben einen widerwärtigen stinckenden Geruch, und fallen, wenn sie an einem Orte stehen, da die Sonne den gantzen Tag hintreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen eckigte Häupter, so voll platten röthlichen Saamens sitzen. Die Wurtzel oder Zwiebel muß um ihrer Grösse willen vier Zoll tieff in ein gutes fettes und lockeres Erdreich, im wachsenden Monden eingepflantzet, darff aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, sondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan daher sie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da sie ohne Hinderniß stehen bleiben. Will man sie nicht so oft ausnehmen, so kan man nur um die Wurtzel herum räumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen. Man pfleget auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, kurtzen verfaulten Pferde- Schaaf- und Küh-Mist zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute lockere, sandigte Erde, auf diese aber die Zwiebel zu setzen, und solche alsdenn vollends vier Zoll hoch mit guter lockerer Erde zuzudecken. Wenn man sie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man sie entweder nach abgeledigten übrigen Brut, im September bald wieder einsetzen, oder aber wenn man sie etliche Tage lang austrocknen lassen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zusammen pflantzen, bis sie groß werden und ihre Blumen bringen, hernach aber müssen sie zu denen Blumen-tragenden versetzet werden. Man kan sie von dem Saamen ebenfalls erziehen, doch gehet es damit gar langsam her, weil sie vielmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr stehen, ehe sie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß bey dem Verpflantzen ein Weinblat darauf gebunden werden, damit die Nässe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kayser-Wurtz, siehe Meister-Wurtz.

Kalb, ist ein vierfüßiges Thier, und das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullen-Kalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Fersen- oder Morschen-Kalb genennet wird. Die jungen Kälber soll man, sobald sie geworffen werden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über den Rücken streiche: Denn es kan sonst gar bald ein Schade daraus entstehen, dieweil ihr Rück-Grad noch gantz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein gerne die gantze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkaufft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und munter bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünf oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen und genugsam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die sie offtmahls erfrischen: Allemahl aber, so offt das Kalb zu saugen begehret, bringen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestillter Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So offt man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Saugen hat, oder aber nicht saugen kan, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht so kräftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag,) so muß man ihme die Zunge aufheben, und so sich weisse Würmlein darunter befinden, solche mit einer scharffen Beiß- oder Kneip-Zange abzwicken; alsdenn mit zerstossenem und mit Saltz-Wasser und Eßig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren, widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Saug- oder Sog-Kalb, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgesetzt oder abgespänet, wird es ein Absetze-Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten sondern verkauffen oder auch vor die Haushaltung schlachten will, pfleget man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünff Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von einer Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahn-brüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeyhen können. Daß aber etliche in der Meynung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möchte der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeyhen könne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man jedoch und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber von

von denen besten Kühen, die viel Milch geben und fein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monden absezet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immerzu abnehmen und geringe bleiben sollen. Die Zeit des Absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, so zwischen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber solche Früh-Kälber zwar wohl wachsen und groß werden, allein gar schlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martio gefallene, und folglich im April abgesetzte Kälber vor die besten: Denn was gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreichet, kan wegen der Mücken und Fliegen, so sie zur Sommer-Zeit plagen und abmartern, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, sobald sie von einer guten Art, ein erstgeworffenes Kalb zur Zucht ausersehen, so stossen sie ihm ein Ey so tieff in den Hals, daß es das Kalb verschlingen muß, oder sie reiben ihme, ehe es noch an der Kuhe getrunken hat, das Maul mit Mist, und versichern, das Kalb soll alsdenn desto eher essen lernen, und besser gerathen. Man findet auch wohl Leute, die sowohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein gantzes Jahr oder aber so lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trächtig, und die Milch ihnen vor sich selbsten versiegt, mit gutem Vortheil saugen lassen: Denn es ist bekannt, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre Kälber noch haben, werden sie reichlich Milch geben. Solchemnach lassen sie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuh spüren kan, wer es seye; wenn sie nun aus Liebe zum Kalbe ihre Milch willig und überflüßig geben lässet, so rücken sie das saugende Kalb beyseits, und sammlen, wo nicht mehr, doch gleich so viel Milch, als wenn sie das Kalb nach den ersten vier oder fünf Wochen abgesetzet hätten. Hierbey ist noch dieser Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, sondern auch Gras, Heu und Stroh geniesset, weit besser, als andere Kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewichte wächset: und gesetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, so ersetzen solchen die Kälber mit ihrem Fleisch und grossem Gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges Stücke so theuer oder noch theurer verkauffen können, als sonsten ein zweyjähriges. Die Fütterung derer zur Zucht abgesetzten Kälber betreffend, wie auch derer besondere Wartung ist eines theils bey dem Wort Absätze-Kalb erwehnet worden. Sobald sie das andere Jahr erreichen, werden sie zu dem andern Gälte-Vieh gestellt, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Roggen- Weitzen- oder Haber-Stroh schneiden, und mit Spreu besser, denn dem andern Vieh mengen lässet: Man giebt ihnen aber des Morgens zwey Futter solcher gemengten Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie geträncket. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und sie darnach zum Träncken in den Hof gelassen; auf den Abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochsen-Kälber, so zum Zug oder zum Schlachten genuget werden sollen, werden auf den Herbst in dem Jahre, da sie jung worden, gelerchter, (gerissen oder geschnitten) denn ob es schon etliche ins andere Jahr versparen, so ists doch um diese Zeit, wenn man etwan unglücklich damit seyn sollte, ehe zu verschmertzen, als wenn schon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen dahero ihre Ochsen-Kälber, wenn sie noch saugen, und etwan drey oder vier Wochen alt sind, im letzten Viertel zu schneiden, an dem Tage aber ihnen nichts zu trincken zu geben, und alsdenn noch vierzehn Tage an der Mutter-Milch zu lassen, binnen welcher Zeit sie den Handel gantz vergessen, und noch eins so balde heilen werden, als wenn man sie im andern oder dritten Jahre leichten liesse. Davon siehe weiter Ochs. Es ist aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichsten, immassen bey einer Haushaltung alle Theile desselben zum besten verwendet, und mit gutem Vortheil gebrauchet werden können: Denn die Haut, wenn sie gar gemacht, dienet zu Pergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopff, die Füsse, das Geschlincke und Gekröse, die Brust, Viertel, Keulen und Nieren-Braten geben alle gute nahrhaffte Speisen, und werden in den Küchen zum meisten Theil auf verschiedene schmackhaffte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleisch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge vom Hirsch-Wildpret genennet, so von dem Thier in dem Majo oder Junio gesetzet worden, und zwar ein Hirsch-Kalb, wenn es männlichen Geschlechtes, und ein Wild-Kalb, so es weiblichen Geschlechtes ist. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterscheiden, was ein Hirsch- oder Wild-Kalb sey, als wenn man sie gesetzet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurz Wildpret vornen oder hinten stallen siehet; oder dieselben grob oder klar schreyen höret. Der Nahme eines Hirsch-Kalbes bleibet demselben bis nach der Brunfft, da sich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heisset es ein junger Hirsch; oder aber, wenn ihm die Spiesse oder ersten Knöpffe aus dem Kopfe zu gehen anfangen, ein Spiesser, ingleichen Spieß-Hirsch. Das Wild-Kalb behält seinen Nahmen bis nach der Setz-Zeit, und wird also erst nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn ob wohl die Jäger diesen Nahmen dem Wild-Kalb gemeiniglich nach der Brunfft oder Winter-Verhärung bereits beylegen, so geschiehet doch solches nur um ihres Nutzens willen, weil sie von dem Schmal-Thiere mehr Pürsch- oder Fang-

Geld

eld als vom Kalbe bekommen. Eigentlich er kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder ch der Setz-Zeit, und also nach Vollbringung nes Jahres, als ein recht Schmal-Thier paßi- n und zwar um so viel weniger, als die wenig- n Schmal-Thiere in folgender andern Brunst n Hirsch zulassen und brunfften, iedoch ge- hiehet solches auch zum öfftern, wenn nemlich rgleichen Schmal-Thiere als Kälber gute lch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit selbe nicht gekommen seyn; bey welcher wandniß denn diese verkröpffen und klein iben, weil sie leben. Siehe Thier.

Kalbe, siehe Ferse.

Kalben oder Kälbern, heißt bey denen Kü- so viel als Werffen, Gebähren, oder ein nges bekommen. Z. E. Man spricht: Die eckigte Kuh hat gekalbet, an stat, daß man en solte: Die scheckigte Kuh hat ein Kalb be- mmen.

Kalb-Fleisch, giebt eine gesunde, nahrhaffte d wohlschmeckende Speise, und wird, weil es rdies nicht schwer zu verdauen ist, auch de- Krancken zu geniessen erlaubet; es soll aber Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens rzehen Tage alt seyn, weil das Fleisch vor sol- r Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und leimigt ist; hingegen ist das Fleisch von de- n Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch nger an der Mutter gesogen haben, und also nichts anders, als mit lauter Milch genäh- worden, desto besser. Es ist also ein gantz sonderer Appetit, den bisweilen grosse Herren ch ungebohrnen Kälbern haben, als welche in r That nichts als ein schleimigtes Fleisch ha- n und keinesweges gesund seyn können, zu ge- weigen, daß dadurch zugleich mit der Vieh- cht verschwenderisch verfahren und die träch- en Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu cher Zeit mager sind, geschlachtet werden ssen, um das Kalb zu bekommen, welches, nn es vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht chehen kan, wenn die Kuh geschlachtet wird, ch schlechter ist und gar nicht genossen wer- n kan. Das Kalb-Fleisch kan sonst auf man- rley Art gesotten und gebraten zugerichtet, hackt und Klöse oder Knötlein daraus ge- cht, oder auf verschiedene Manier in Paste- geschlagen werden. Zum Kochen nimmt n gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und beyden vordern Viertel, wiewohl man auch Fleisch von den Keulen und die Brust da- ebrauchen kan; und bereitet solches fol- der Gestalt, wenn man es vorhero allezeit in ch-Stücken zerhacket, in reinem Wasser sau- gewaschen, in siedendem aber blanchiret und blanputzet hat, als mit Capern und klei- n Rosinen: So es nach dem Putzen ausge- blet, lässet man es über einem Kohlfeuer mit er Fleisch-Brühe, einer Hand voll Capern d so viel kleiner Rosinen, auch etwas geriebe- Semmel fein dicke einkochen, giesset ein we- Wein daran, und würtzet es mit Muscaten, ker und Citronen, leget auch ein Stücke tter darein; wenn es aber gefällig, kan die- n eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer- ätter mit beyfügen, die erste aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carfiol zurichten will, darff nur anstat der Capern und Rosinen diesen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man lässet auch diesen davon, und machet das Fleisch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen lässet, sondern auch geschnitten Citronen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine saure Limonie; und eben also verfähret man damit, wenn es mit andern Sachen zubereitet werden soll, als da ist mit Krebsen, Klößgen und Morgeln, entweder also auf einer Schüssel angerichtet, oder in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Majoran, Petersilien-Haber- und Zucker-Wurtzeln, Selerie, Spargel, Spinat, Sauerampffer und gefülltem Salat, mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen, mit Semel-Schnittgen und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze nach der Beschaffenheit gedachter Umstände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein schmackhafft mache; wie im übrigen eine Estouffade, eine Fricassée und dergleichen davon zuzubereiten, ist bey der Beschreibung dieser Wörter erwehnet worden. Die Kalbs-Brust oder Schulter wird auf mancherley Art gefüllet und gebraten: Man löset nemlich dieselbe zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, siehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Messer hinein fähret, nicht allzu groß werde. Durch dieses füllet man die nach eigenem Gefallen erwählte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterschieden; Als man thut in zerlassene Butter geriebene Semmel, 4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und grün gehackte Petersilie, welches zusammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret werden muß; oder es wird die Semmel und der Saffran weggelassen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht geschnittener Speck, kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Nierenstollen mit Muscaten gewürzet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebst eingeweichter Semmel, röstet sie in Butter, schläget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer und was klar geschnittenen Speck dazu, bey welchen allen des Saltzes nicht zu vergessen; oder man stösset sechs Dotter von harten Eyern mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zusammen im Mörsel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien, nebst noch zweyen Eyern und Muscaten-Blüten daran, und zuckert dasselbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit der Keule geschiehet, wiewohl auch diese ungefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel starck) ohne den Nieren-Braten, angeschlagen, oder in Eßig gebeitzt und mit Speck, oder aber auf Englische Art frisch mit Sardellen gespicket,

spicket, gebraten wird. Den Kalbs-Kopff, wenn er reine und sauber geputzt, und zurechte gemachet ist, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleisch-Brühe und Muscaten-Blüthen, oder mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeschlagen im Backofen fein Goldgelbe backen. Die Kalbs-Füsse werden entweder gleich dem Kalbs-Kopff auf erwehnte Arten zugerichtet, und derselbe damit garniret, oder auch alleine in heissem Schmaltz oder Butter gebacken, fricaßiret, in eine papierne Pastete geschlagen, mit Muscaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeschlagen, oder auch in Schmaltz oder Baum-Oel gebacken und mariniret; weil aber sowohl Kopff als Füsse vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, so ist diese hierbey wohl in Acht zu nehmen, und bestehet dieselbe darinnen, daß vornehmlich beydes in siedendem Wasser nochmahlen abgeputzet, und die sich dadurch ablösende Haut auf das reineste mit einem Messer abgeschabet werde: hiernächst wird gleicher Gestalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere, aufs beste abgeputzet und ausgewaschen, die Kienbacken, und aus selbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch-Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgestochen; die Füsse aber, nachdem sie auf gleiche Weise geputzet, muß man die Länge durch ausschneiden, das Bein herausnehmen, und also von iedem zwey Theile machen. Diese Beine lässet man gemeiniglich mit dem Kopffe auskochen, und stellet selbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil sich dieser sonst gerne anleget, und dadurch einen heßlichen bittern Geschmack bekommt. Das Kalbs-Gekröse, so in dem Magen und Därmern bestehet, kan ebenfalls auf mancherley Weise, mit Rahm oder mit einer Saffran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricaßiret, oder auch gebacken werden. So lassen sich auch von selbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmen, Würstgen machen, die trefflich gut sind. Das Kalbs-Geschlinge, darunter Hertz, Lunge, Leber und Miltz verstanden wird, kan man entweder zusammen in Stücklein geschnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber absonderlich dämpffen, oder mit einer Nelcken-Sardellen-Zwiebel- oder Schnittlauch-Brühe zurichten; man kan sie auch entweder gantz an einem Spiesse braten, oder, wenn sie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eisen gerieben oder gantz klein gehackt worden, mit klein würfflicht geschnittenem Speck, kleinen Rosinen, gehackter grüner Petersilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze schlagen, zusammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kan auch besonders klein geschnitten oder gehackt mit grüner Petersilie, oder sauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Petersilien, Zwiebeln und etwas Gewürtze gebacken, oder auch ein Lungen-Mus daraus gemachet werden. Das Blut weiß man sonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich solches in einem reinen Geschirr aufgefangen, klein geschnittener Speck darunter gemenget, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Wasser siedet. Will man eine Fricassée daraus machen, so setzet man es in Stücken zerschnitten mit Wasser und Saltz zum Feuer, thut nach diesem Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Eßig, Zwiebeln, Gewürtz, Citronen- oder Pomerantzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter oder andere gute Kräuter hinein, und richtet dasselbe ordentlich an. Das gekochte Blut pfleget man in Italien in Forme derer Becker-Brote also zum Verkauff auszulegen.

Kalbs-Milch, bestehet aus denen am Halse wachsenden sehr zarten Milch-Drüsgen, daher es auch Kälber-Brösgen genennet, und als ein sehr weiches und delicates Essen auf mancherley Art zubereitet wird. Sonderlich aber füllet man es entweder in einen Darm des Kalbes, und setzet es mit dem Kälber-Gekröse als eine Brösgen-Wurst eben so zugerichtet auf. Oder sie können mit einer guten Butter-Semmel- und Muscaten-Brühe, bisweilen aber auch säuerlich zugerichtet besonders genossen werden.

Kalbs-Nase, siehe Dorant.

Kalch oder Kalck, ist eine aus gewissen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Gebäude gebrauchet wird. Ein wohl gebrannter Kalch soll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gewogen haben, daraus er ist gebrannt worden, auch wird seine Güte daran verspüret, wenn er, so daran geschlagen wird, fein helle klinget, und wenn man Wasser darauf geußt, alsbald anfänget zu dämpffen und zu sieden. Die Steine, so man darzu nimmt, sollen nicht mit Erden vermischet seyn, weil der Kalch davon unrein wird, auch nicht dürre, faul und alt abgelegen, sondern aus frischen, schattichten und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeinesten Steine hierzu sind die weissen oder blaulichten Kalch-Steine, so trocken sind und gerne brechen. Zu Mauerwercken und zum Mörtel gehöret Kalch, der aus schweren, frischen und aus dem Bruche erst kommenden Steinen gebrannt, oder aus alten Mühl-Steinen gemacht ist. Die Kiesel- oder Feld-Steine, so in Bächen und Wassern gefunden werden, geben einen Kalch zu sauberer Arbeit, der auch darum meistens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er schnell anziehet, und dauerhafftig ist, tauget sowohl im Wetter als im Wasser, muß aber, so bald er genetzet worden, verbrauchet werden, sonst verbrennet er und verzehret sich selbst, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreifft. Aus schwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil sie sich am besten ausbrennen lassen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am besten zum tünchen, berappen und verwerffen der Mauren dienet. Aus gewissen Arten Marmor-Steinen, dergleichen man in den

Grafschafften Wied und Idstein, auch zu Durlach in grosser Menge bricht, auch in selbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils schwärtzlich, theils grau, und zum theil vielfärbig sind, wird der schönste weisse Kalch gebrannt, welcher sowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut ist. Aller aus diesen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird zum Unterscheid des Gipses auch Steiningleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet, sondern sich wie ein Mus streichen lässet. *Dieussart* im *Theatr. Archit.* hält auch den Kalch, der aus den Fluß- und See-Muscheln gebrannt wird, vor den besten. Goldmann aber hat gezeiget, daß er sich zwar zum Mauren, aber nicht zum Tünchen schicke, wenn er in freyer Lufft bleiben muß, indem er die Nässe nicht vertragen kan. Und eben das ist auch vom Gruben- oder gegrabenen Kalch, den man bisweilen findet, zu mercken, wie auch von demjenigen Kalch, welcher aus einer weissen Erde gebrannt wird, die man wie Leim-Erde in viereckigten Stücken aussticht. Aus gutem geloschten Kalch und gutem Sand wird hierauf der Mörtel durch Rühren, Stampfen und starke Herumarbeitung gemachet, damit sich Sand und Kalch wohl mit einander verbinden. Je kleiner nun beydes, ie besser es verbunden, und ie weniger Löcher oder Pori an der zusammen und aufgetragenen Materie sich befinden, desto fester und dauerhafftiger bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten sparten daran keine Mühe. Daher sind ihre Mauren so feste. Ja die Künstler, welche marmorirte Wände machen, thun in der That nichts anders, als daß sie ihre Masse auf das allersubtileste unermüdet ausarbeiten, und ihr dadurch ein dichtes und festes Wesen geben. Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalch-Ofen von beliebiger Höhe und Weite, ie höher er aber ist, ie besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalch-Steine fein dichte, wenn vorher die grossen in mittelmäßige Stücken zerschlagen sind, weil sie sonst den Ofen leicht zersprengen, und der Brand verdirbet. Man schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Lufft-Löcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Löcher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, (woferne aber der Ofen gut, und die Steine recht, so braucht man zu einem guten ausgekochten und gebrannten Kalche 10 Stunden: und muß man sonderlich darauf sehen, damit man das Holtz spare; der Profit ist auch sonst nicht sonderlich bey der Kalch-Brennerey); sodenn werden demselben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölff Tage Frist gelassen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Ofen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nehmlich die Bäncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und das Feuer darunter geschüret, welches man sieben oder acht Tage lang in steter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr gespüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch. Das Löschen des Kalches geschiehet also: Die Steine werden in einem eigenen mit Bretern zusammen geschlagenen Kasten, mit darauf gegossenem Wasser, welches davon siedend wird, durch starcke und fleißige Leute mit eisernen Krücken unter einander gestossen und zerrühret, damit das Wasser allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorsatz-Bret des Kastens, und läßt den flüßigen gelöschten Kalch in die dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöschet, nur allein mit Bretern, oder mit Sande, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdecket, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes liegen verlieret er seine Kräffte) verwahret wird. Eine bessere Art den Kalch zu löschen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, ist, wenn man den eben ietzt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem saubern ebenen von starcker, schwerer Leim oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erst also mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander schichtet, denselben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Wasser-Sand zwey bis drey Schuh dick beschlagt und beschüttet, folglich so viel Wasser und so lange darüber giesset, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnezet. Wo der Sand in währenden

dem Begiessen, wie öffters geschiehet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit anderm schon im Vorrath liegenden Sande wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang und der eindringenden Lufft verwehren; und solchergestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalch ist, wenn man ihn über kurtz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er löset oder lediget sich nicht ab, und läßt denen Farben ihren schönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalck von sich selbst in der Lufft ablöscht, zerfällt er zu Staub, und taugt sodenn nicht zum Mauren. Ein Haus-Wirt hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen, und in seinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders darzu berechtiget, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinckende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwerlich seyn möge. Sonst ist ein Kalch-Ofen, oder eine Kalch-Hütte und Brennerey, wenn sonderlich die Materie nahe bey der Hand, in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holtz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, iedoch ausserwesentliches Pertinentz-Stück bey Land-Gütern, und überhaupt eines der nöthigen Land-Nahrungs-Geschäffte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar suchen, und gehöret nebst den Ziegel- und Salpeter-Hütten zu denen Brenn- und Sied-Wercken. Einige bedienen sich des Kalches zur Düngung ihrer Kraut- und Küchen-Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräffte auf einmahl verspenden, und hernach nichts mehr nütze sind, nach dem alten Sprichwort: **Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich.** Wenn man aber den Kalch mit etwas Erde vermischet, so kan man ihn, sonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand schädliches Ungeziefer, als einen Dünger brauchen; ja er dienet auch, die Corruption der Körner zu verhindern, welche der Brand verursachet. Davon siehe die Leipziger Sammlungen das zweyte Stück p. 97. Von ungelöschtem Kalck und süssem Quarck kan ein unglaublich fest zusammen haltender Leim verfertiget werden; so pfleget man ihn auch bey der Zubereitung eines und andern kalten Kütts zu gebrauchen, davon unter dem Worte **Kütt** ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney seinen Nutzen, und wird davon ein zu frischen und alten Wunden sehr dienliches Wasser also bereitet: Nimm ein Stücke ungelöschten Kalch, so starck als eines starcken Mannes Faust, lege solchen in einen glasurten Topff, geuß zwey Meß-Kannen klares Wasser darüber, und decke es wohl zu; nach zween Tagen rühre Wasser und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach gieß das klare Wasser gemach, daß der Kalch sich nicht mit vermische, herab in ein küpffernes Geschirr, thue einer welschen Nuß groß gestossenen Campher darein, und giesse es etliche mahl in nur gedachtem küpffernen Gefässe wohl durch einander, bis es blau wird, da man es denn in ein reines Glas abgiessen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Brennen, wie auch Kalch-Ofen und Kalch-Steine, siehe **Kalch.**

Kaldaunen, Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst dem Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es sind diese einer harten und kalten Art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen eingeschnitten mit ein bisgen Butter, Wein-Eßig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einwürgeln, bey dem Anrichten aber tröpffet man etwas Citronen-Safft darein.

Kali oder Glas-Schmeltz, ist ein staudichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines salzigten Geschmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, so aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue dicke und grüne, zuweilen auch sehr rothe folgen. Auf den Gipffeln erscheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächset an dem Ufer des grossen Welt-Meeres oder Oceani, und des Mittelländischen Meeres, und wird auch in unsern Gärten gefunden, und unter die Winter-Gewächse gezählet. Die Asche ist gut vor das wilde Fleisch in bösen Schäden, und bringt bey dem Glas-Schmeltzen die zerstossene Steine in den Fluß.

Kalmus, oder Calmus, siehe dieses Wort.

Kalte Küche, heisset ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten,

ten und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer andern Hülffe iedesmahl nach eigenem Gefallen gleich selbst anrichten und verzehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und so ferner, Zweyback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten Herberge biß zur anderen mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speisen, z. E. Geräuchertes, sind insonderheit bey der Arbeit und vieler Bewegung nebst etwas wenigen Warmen, denen gesunden Leuten gesund, und geben starcke Leibes-Kräffte. In denen Niedersächsischen Haushaltungen weiß man solches wohl zu brauchen, sonderlich da es gut sättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geschäfften in der Wirtschafft erfordert. Daher hat man allezeit eine gute kalte Schüssel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgesetzet wird. Manchen Obersächsischen weichlichen Magen aber will solches nicht gefallen, sondern da muß immer alles mehr Frantzösischer heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtschafft sowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich ist, sich so zu gewöhnen.

Kalte Pisse, oder kalte Seiche, siehe Harn-Mängel der Pferde.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Breyhahn oder Cofent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brot vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe Brand.

Kalt gährig, Kalt-gierig Bier, siehe Bier und Gähren, it. Gahre, Gährung.

Kameel-Hals, siehe Narcisse.

Kamillen, suche Camillen.

Kamm, ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und täglich nach dem Putzen wieder an behörigen Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachse abzurüffeln, oder abzustreiffen, hat man starcke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme sind von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum Abstreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesem Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferde-Halses, wo die Mähne eingewurtzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, ist das rothe fleischigte Theil, so einigem Feder- am gewöhnlichsten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopffe wächset, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich grössern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beatillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und paßiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein-Eßig daran, und quirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so giesset man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig quirlen muß, damit sie nicht zusammen lauffe, und giesset alsdenn die gequirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, sprenget zerlassene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran, und lässet sie auftragen.

Kamm heisset auch bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stücke, so von dem Fleischer zwischen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor dem Keltern von solchen Kämmen reinigen zu lassen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher Wein nicht von langer Dauer ist, das Abbeeren der Trauben auch bey einer starcken Weinlese sich nicht wohl practiciren läßt, also soll man hingegen auch die Trauben nicht lesen, wenn die Kämme selbst noch grün, und voll

voll Feuchtigkeit stecken, weil man solchergestalt ein schlechtes Geträncke bekommen, und die Güte der Trauben mit Fleiß verderben würde, sondern man soll mit der Weinlese so lange Anstand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das ist, wenn dieselben braun und welck zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von sich ablassen.

Kamm, heisset endlich auch ein Zahn an einem Mühl- oder andern Rade, welcher in das Getriebe eingreifft. Siehe Kamm-Rad.

Kamm-Bürste, ist eine kleine, oben an einem beqvemen länglichten Kopf befestigte Bürste, womit man die etwas engen Kämme auszubürsten, und von dem zwischen den Zähnen sich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm-Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Estoffe oder anderer Materie förmlich geschnittenes, auch auf allerhand Art ausgeziertes Futteral, so aus verschiedenen Fächern bestehet, worinnen man allerley Arten von Kämmen, nemlich zum Kopff, Augenbraunen, Favoretten ꝛc. nebst einer Bürsten und andern zum Ausputzen der Haare ziemlichen Sachen aufzubehalten gewohnt ist.

Kammer, heißt eigentlich ein Gemach ohne Ofen, welches in einem Gebäude oder der Erden angebracht ist, und von demjenigen, worzu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, seinen Beynahmen bekömmt, also wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu schlaffen pfleget, eine Schlaf-Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinschafft, eine Grase-Kammer genennet. Man hat ferner bey Haußhaltungen folgende Kammern, welche alle müssen wohl verschlossen werden können: Nemlich die Speise-Kammer, die Mehl-Kammer, die Milch-Kammer, die Roll-Kammer, die Schirr-Kammer, die Holtz-Kammer, die Kohlen-Kammer; und beym Brau-Wesen die Gähr-Kammer, die Gefässe-Kammer, die Hopffen-Kammer und die Netz-Kammer, wovon unter ihren sonderlichen Benennungen ein mehrers.

Kammer, ist an einem Kummte inwendig gegen den Hals des Pferdes zu ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Füll-Haare, mit denen das Kummet ausgestopffet ist, heraus gezogen sind, damit das Kummet, so vorhero an diesem Orte das Pferd gedruckt hat, daselbst nicht auf liegen, und das Pferd nicht ferner beschädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jägerey der Abjagungs-Flügel genennet.

Kammer-Becken, Nacht-Becken wird dasjenige zinnerne, silberne, oder irdene, einem jeden wohl bekannte Geschirr genennet, welches gemeiniglich seinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey demselben in einer Schlaf-Kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen Handhaben und einem freyen Deckel versehen, und in gewissen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm-Rad, heisset beym Mühlen-Bau oder an einer andern Machine, so durch Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an dessen Rand oder äusserstem Umfang alle Zähne seitwerts stehen, oder da die Zähne nicht mit denen Diametris oder Durchmessern des Rades in gleicher Linie, wie an denen Stern- oder Stirn-Rädern, sondern auf demselben perpendicular stehen, und also mit solchen einen gleichen Winckel machen. Wenn die Mühle, ingleichen das Haupt-Rad angelassen wird, so greiffen die Zähne des Kamm-Rades in das Getriebe, und machen, daß sich selbiges umdrehen muß. Ein Kamm-Rad in einem Uhrwercke wird auch ein Cron-Rad genennet.

Kampff-Jägen, ist eine an grosser Herren Höfen gewöhnliche Lustbarkeit, da man entweder auf dem Schloß-Platz, oder in einem mit Mauren umfangenen oder verwahrten Hof, oder in einem absonderlich hierzu angelegten Hetz-Garten, allerhand fremde oder einheimische wilde Thiere, (so zu solchem Ende zum theil in Kasten zugeführet werden), als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer- und Büffel-Ochsen, Pferde und Hirsche mit einander kämpffen, und nach gehabter Lust, entweder die wilden Thiere ein jedes wiederum in seinen Kasten einfangen, und in sein Behältniß zu verwahren führen lässet, oder aber solche durch der Herrschafft Kammer- und Leib-Hunde hetzet, nachgehends mit Fang-Eisen oder Hirschfängern erleget, oder mit Pürsch-Büchsen todt schiesset, welches gemeiniglich von der Herrschafft selbsten geschiehet; da denn bey solchem Act von der anwesenden Hof-Jägerey mit Wald- und Hifft-Hörnern tapffer dazu geblasen wird.

Kampher, siehe Campher.

Kanaster, heissen die Körbe von Riet oder geschältem Spanischen Rohre, darein der Toback in West-Indien gepacket, und nach Europa gebracht wird. Man findet gemeiniglich 5 bis 7 Rollen in einem solchen Korbe, wovon der Kanaster-Toback seinen Nahmen hat, welchen West-Indianischen Toback man insgemein vor den besten hält. Er ist aber ietzt offt sehr verfälscht und überdem unterschieden.

Kaneel, suche Zimmet.

Kaninischen, siehe Caninichen.

Kanne, ist ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von höltzernen Dauben mit weissen abgeschälten oder zinnernen Reiffen sauber abgebundenes und mit einem Deckel und Henckeln versehenes Gefässe, so zum Geträncke gebrauchet wird. Die küpffernen Kannen pflegen inwendig durchaus verzinnt, die

die höltzernen Trinck-Kannen aber wohl ausgepicht zu werden, da man denn insgemein das Pech mit Zimmet, Nelcken und andern gutem Gewürtze versetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch gantz kleine Kinder besonders zugerichtete Zutsch-Kannen, davon an seinem Ort nachzuschlagen. Die grossen höltzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen, gemeiniglich vornher mit Blech beschlagenen Schnautze, hinten mit einer runden Handhabe, und oben mit einem Deckel und Zuschiebling versehen sind, werden Schleiff-Kannen genennet, und inwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauchet sie das Geträncke mit aus den Kellern zu holen. Die Wasser-Kannen sind ohne Deckel, und haben an einer verlängten Daube nur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, die Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige Orte zu schaffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, welches zwey Nössel oder Seidlein hält. Vier und funffzig Kannen Visier-Maaß, oder drey und sechzig Kannen Schenck-Maaß machen in Leipzig einen Eimer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Kannen, ein Viertel drey Schock oder hundert und achtzig Kannen, eine Tonne neunzig Kannen, und ein Dreyling sechzig Kannen. Sechs Kannen Leipziger thun sieben Kannen Dreßdner-Maaß. In Nürnberg hält der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht und sechzig, aber nach dem Visier-Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Ohm, welches ein Wein-Maaß, hat in der Pfaltz acht und viertzig; im Elsaß sechzig; im Würtenberger Land hundert und sechzig; in Francken hundert und acht und zwantzig, und in Leipzig hundert und sechs und zwantzig Kannen. Eine Tonne Oel hält daselbst hundert Kannen.

Kannen-Kraut, Gänse-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweif, Katzen-Stort, Katzen-Zagel, Roßschwantz, Schafft-Heu, ist ein bekanntes Kraut mit runden, holen, rauhen und knotigten Stengeln, schmalen und dünnen Blättern, und langen, zarten, schwartz-braunen und zaserichten Wurtzeln, welches gerne an feuchten und schattichten Orten, auf Feldern und Wiesen wächset, und dahero in zweyerley Arten, nemlich in den Acker-Roß-Schwantz und Wasser-Roß-Schwantz, unterschieden wird. Jenen, der am meisten unter dem Roggen und Haber stehet, brauchet man allerley Zinn-Geschirr rein und helle zu scheuren; diesen aber, der entweder gantz bloß und ohne alle Blätter wächset, oder harte grasichte schmale Blätter hat, brauchen die Drechsler, Vergülder, Messer-Schmiede, und andere Handwerckes-Leute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt zu machen. Manche Bauern, so nicht viel zu dreschen, und nicht Spreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Ausser diesem ist der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äusserlichen Schäden, und Geschwüren der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erstgedachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Versehrungen des Mundes und des Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher sagt man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beschlagen oder gesäget, daß es **Baum-kantig**: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses **Vorkantig** geheissen wird. In Nieder-Sachsen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, **Kanten**.

Kapaun, siehe **Capaun**.

Kapern, suche **Capern**.

Kapern-Baum, siehe **Capern-Baum**.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, siehe **Capaun**.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil sie Mann-Lehen sind.

Kappe, heisset man gemeiniglich denjenigen Uberschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den obern nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissenen Strümpffen vornen über die Söhle, so aus Barchet oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starcke wohlbefestigte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthe und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an der ersten beweglich bleibe, davon siehe **Dresch-Flegel**.

Kappen, siehe **Capaunen**.

Kappen-Mundstück, suche **Mundstück**.

Kappes-Kraut, suche **Cappes-Kraut**.

Kapp-Saamen, siehe **Capp-Saamen**.

Kapp-Zaum, Capuzon, Cavesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Bügel von Eisen mit zweyen Zügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jungen Pferden, so wohl den Kopff und Hals stät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungehorsamen Pferden, solche damit zu zwingen, aufgeleget wird. Die eisernen Cavessons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber, so bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen versehen; etliche bestehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber sind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zusammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu schleiffen; er soll, wenn man das Pferd so wohl bequem regieren, als vorsehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasen-Knorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, so kan man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, so benimmt er demselben den Athem.

Karath, siehe Carath.

Karausche, Karautze, Carauschen, Karutzen, Garusse, ist ein kleiner Fisch, welcher aufs höchste einer starcken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt schier einem Satz-Karpffen gleich, ist aber weißlichter und breiter, hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch und tauget, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieser Fisch, wenn er so groß wäre, als ein Karpfe, so wohl wegen seiner Güte, als auch seines gesunden Fleisches halber, denselben wo nicht übertreffen, doch wenigstens gleich gehen. Man setzet sie gerne in Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen sollen, weil sie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und sich doch wegen der offt wiederholten Laiche nicht bald ausöden, auch wegen ihrer Geschwindigkeit sich nicht so leichtlich fangen lassen, doch müssen die Karauschen ein Jahr vorher allein in dem Teiche stehen, ehe obige Raub-Fische zu ihnen eingesetzet werden; hingegen sind sie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, so wohl weil sie gar-zu sehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeiniglich im May und Junio. Unter denen Karauschen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauschen, und von denen Fischern vor eine Bastart-Art erst erwehnter beyden Geschlechte gehalten, auch dahero

Karauschen-Karpffen oder **Karutzen-Karpen** genennet werden. Sie sind leicht von den andern zu unterscheiden, indem sie mehr gelblichter Farbe als die Karauschen sind, und auf beyden Seiten der Leibes vom Kopff bis an den Schwantz einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben. Eine besondere Art von Karauschen sind die **Giebeln**, welche man wegen ihrer gelben, und fast denen Schleyen gleich kommenden Farbe, auch **Gilblichen** nennet. Diese sind kleiner, aber etwas fleischigter und auf dem Rücken dicker als die Karauschen, stehen gerne in mosichten und leimichten Wassern, wie dieselben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauschen und Giebeln ersticken im Winter unter dem Eise nicht, wie die Karpfen und andere Fische, wenn man gleich in die Teiche oder Dümpffel, darinnen sie stehen, keine Wuhnen hauet. Ihre Vorbereitung in der Küche bestehet darinnen, daß man sie schupet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in selbe etliche Kerben auf beyden Seiten schneidet; hierauf siedet man sie ziemlich wohl, und machet entweder eine gute Fisch-Brüh darüber, z. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket sie aus Schmaltz oder Baum-Oel, wie andere Brat-Fische, oder mariniret sie wie Forellen.

Karbe, siehe Kümmel.

Kardetsche, suche Kartätsche.

Kargheit, ist dasjenige unvernünfftige Laster, da ein Mensch von seinem Vermögen nichts auszugeben begehret, wo es doch geschehen solte und auch könnte. Das Vermögen der Menschen pflegt man einzutheilen, in einen Noth- Ehren- und Zehr-Pfennig. Ein ieder Vernünfftiger ist zuforderst auf den Zehr-Pfennig bedacht, daß er nemlich so viel habe, als zu seiner Nothdurfft gehöret, das ist, er richtet seine Ausgaben also ein, wie es die Nothdurfft, der Wohlstand und ein zulässiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht iedesmahl sich in dem Stande befinden kan, so viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vonnöthen, immassen Kranckheit und andere Umstände daran hindern können, so soll man auch bey diesen allen auf einen Uiberfluß bedacht seyn, dessen man sich im Fall der Noth bediene, und dieser Vorrath heisset eben der Noth-Pfennig, neben welchem annoch der Ehren-Pfennig zu besorgen; denn gleichwie der Zehr-Pfennig bey der Nothdurfft des Lebens höchst nöthig, also erfordert der Wohlstand einen iedesmahl vorhandenen Ehren-Pfennig. Hat nun ein Mensch nach dem Ausspruch der Alten diese drey Pfennige in seinem Beutel, und begehret von dem Uiberschusse nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürfftigen Nächsten Versorgung, zu seinem eigenen zulässigen Vergnügen und zu dem Wohlstand nothwendig erfordert wird, dieses heisset die rechte Kargheit; ja wenn diese einen Menschen so sehr einnimmt, daß er bey einem proportionirlichen Noth- und Ehren-Pfennig auch wohl gar, so zu reden, es seinem Maul abbricht, nur den Zehr-Pfennig zu vermindern, damit die übrigen dadurch verstärcket werden, woraus eben

eben der Geitz entstehet, dergleichen Mensch heisset alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, **Karpe**, ist ein bekannter Fisch, der sich in süssen Wassern aufhält, einen breiten und dicken Leib, schwärtzlichten Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, grosse und dicht auf einander schliessende Schuppen und fünff Floß-Federn hat. Er hat keine Zunge, wie sonst insgemein geglaubet wird, sondern dasjenige, was man für seine Zunge und ein herrliches Bißlein hält, ist der starcke fleischige Gaumen: wie denn der Augenschein zeiget, daß diese vermeinte Zunge allein am obern Theile des Mundes anhängig, und mit dem untern Theil gantz nicht verbunden, auch keines weges von dem Gaumen, wie eine Zunge seyn soll, frey und abgelöset zu sehen ist. Die Zähne hat er im Rachen, und im Kopffe am Rück-Grade einen dreyeckigten Stein, welcher im Munde gehalten, den Sod vertreiben, und das Bauch-Grimmen verhüten, insonderheit aber ein fürtreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn, und so nachdrücklich helffen solle, daß diese Kranckheit nicht mehr wiederkommen würde; wiewohl andere diese Krafft allein denen zwey harten Mond-förmigen nicht weit von den Augen liegenden Steinen und Beinlein zuschreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Karpffen, und in Teich-Karpffen. Von welchen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die gesündesten und schmackhafftesten sind, nächst diesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fliessenden Wassern ihren Zugang haben. Karpffen in stehenden Seen aber sind mehrentheils eines faulen, moderigten und morastigen Geschmacks, und dannenhero von denen guten auszuschliessen, woferne die Seen nicht gesaltzen sind. Hingegen werden die Karpfen von mittelmäßiger Grösse, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die besten gehalten, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht überladen, und ein paar Gläsgen Wein darauf gesetzet werden. Krancken Leuten, insonderheit aber denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß der Karpfen zu untersagen. Die Spiegel-Karpffen sind eine besondere Art von Karpfen, obschon verschiedene Autores behaupten wollen, daß die gemeinen Karpffen, wenn sie über vier oder fünff Jahr alt, zu Spiegel-Karpffen würden. Denn zu geschweigen, daß auch Saamen und Sätzlinge von denen Spiegel-Karpffen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeugung der Spiegel-Karpffen sehr berühmt ist, so zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an denenselben nicht allein weit grösser und Goldfärbigter sind, sondern auch, daß von dem Kopff bis zum Schwantz beyderseits nur zwey Reihen solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetters und delicateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung desjenigen schuppichten Pantzers, womit die gemeinen Karpffen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig, ja hundert Jahre erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die sogenannten Streich-Teiche ausgesetzet werden, heissen Streich- oder Laich-**Karpffen**, und sollen dieselbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstossen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionirlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünff Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpffen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischet hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzugrossen Hälter oder Einsetz-Teichlein, damit sie fein beysammen seyn, und sich nicht sonderlich ergehen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedrangen gehalten werden, und man setzet sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschiehet aber solches Aussetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Grosse des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zween Rögner beygesellet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpffen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Ingwer, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpfen vor dem Aussetzen für: erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpffen an den Bäuchen und Näbeln. Darnach thun sie in einem Zuber mit Wasser

guten

guten kleinen Schaaf-Mist, damit das Wasser gar herbe wird, reiben mit dem Mist die Streich-Karpffen an den Bäuchen, setzen sie in den Zuber, und führen sie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. In solchem machen sie vornen an dem Ufer, da am meisten Gras stehet, eine enge Stallung von vier kleinen Horden, schütten den Zuber mit dem Wasser und Streich-Karpffen darein aus, und nehmen endlich die Horden hinweg, nachdem die Fische eine gute Weile darinnen gestanden, und lassen sie solchergestalt dem frischen Wasser nachgehen. Wenn nun diese Karpffen den ersten Sommer gestrichen haben, wird derselbe Saame Brut oder Strich genannt. Wenn dieser Strich zwey Sommer und einen Winter gestanden hat, und selbiger auf den andern Herbst gefischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des May, im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, ausgesetzet wird. Hat dieser ausgesetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt, so wird er auf den Herbst gefischt, und ist alsdenn dreyjähriger Satz oder Saame, welcher hiernächst in die zum Gewächs bestimmte Teiche ausgesetzet wird, damit er darinnen einen oder zwey Sommer stehen und wachsen, und rechte Karpffen daraus werden, welcher Zeit nach die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so zwey Sommer darinnen gewesen, zweysömmerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Vater, wenn er seinen Erstreck-Teich (oder Streck-Teich) im Herbste fischet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpffen-Teiche austheilet, sogleich einen Ausschuß zu machen, und die grössesten Sätzlinge auf einen Sommer, das ist, auf ein Jahr, die von mittelmäßiger Grösse auf zwey Jahr, und die kleinesten auf drey Jahr zu versetzen: Denn wenn man obbemeldete drey Gattungen Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zusammen thut, so geschiehet es leichtlich, daß die grösten streichen, (welche Brut man Bastarte nennet,) wodurch man die Karpffen verderbet, daß sie nichts oder gar wenig zunehmen werden, so wohl auch, wenn man die grössesten Satz-Karpffen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wachsthum und völligen Grösse zu gelangen erfordern, mit denen kleinen auf drey Sommer aussetzet, ist solches ein grosser Schaden, weil der Gewinn, den man von denen grossen Karpffen in einem Jahr hatte, erst in drey Jahren davon zu nehmen ist. In der grossen Sommer-Hitze, welche gemeiniglich in dem Monat Julio einfället, soll man die Karpffen, wenn man Gelegenheit dazu hat, öffters mit frischem Wasser erfrischen; bey hartem Winter-Frost aber, da sie leichtlich unter dem Eise ersticken, Löcher darein hauen, oder wie die Fischer reden, Wuhnen machen, damit die Karpffen Lufft bekommen mögen. Sonst ist unnöthig die Karpffen in einem Teiche zu speisen, denn es gehet gemeiniglich mehr dabey auf, als es Nutzen bringt: sie gewöhnen sich an die ihnen gegebene Schleckerey, und nehmen hernach die natürliche Weide nicht mehr an, davon sie im Wachsen mehr gehindert als befördert werden; es wäre denn, daß es mit feistem Koth, anderm guten Erdreich oder kurtzem Mist geschehe; so soll man sie auch mit dem Brot nicht verwöhnen, weil sie hernach mehr ab- als zunehmen, wenn sie solches nicht beständig haben können. In denen Fisch-Hältern aber will es allerdings eine Nothwendigkeit seyn, sie zu speisen, und giebt man ihnen darinnen insgemein geschroten Maltz, Träber, Brot und dergleichen: Etliche thun solches in ein Faß, das mit vielen Löchern durchboret ist, davon das Wasser trübe gemachet wird, und die Fische also ihre Nahrung haben: Oder man pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Kleyen und Schaafs-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten vorzuwerffen. Die Güte eines fetten Karpffens wird daran erkennet, wenn er fein hart und gelb am Bauche, einen kurtzen kleinen kaulichten Kopf hat, und fein schwartz über den Leib ist. Die gemeineste Art der Karpffen zuzurichten ist, daß sie gerissen, das ist, mit einem grossen und scharffen Küchen-Messer von einander gespaltet, in Stücken zerschnitten, das Eingeweide heraus genommen, das Gebündel oder Gebütte rein gemacht und die Galle nebst der Blase davon abgesondert, hierauf ein wenig scharffer Eßig darüber gegossen, und nachdem sie eine Weile gestanden, die Stücken also ungeschupt in das Wasser, worein man vorhero ein paar Hände voll Saltz geworffen, wenn es in völligem Sude ist, dergestalt, daß die Schupen auf einander kommen, eingeleget und genug gesotten, hernach vom Feuer genommen, mit kaltem Wasser abgesprützet und mit Papier bedecket werden, so bleiben sie blau. Wenn man sie auf Lachs-Art gesotten haben will, so werden sie gerissen, ausgewaschen und mit Eßig besprenget, wie die vorhergehenden; so denn giesset man in einem Fisch-Kessel Wasser einen Theil, und Eßig einen Theil, saltzet dieses, doch nicht so starck, als wenn man einen Karpffen à l'ordinair siedet, schneidet Zwiebel-Schalen und Citronen darein, leget Lorbeer-Blätter, Roßmarin und etwas gantze Würtze darzu, und setzet dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, so thut man den Karpffen hinein, stecket aber vorhero durch ein iedes Stück ein höltzernes Spießgen, lässet ihn sieden, doch nicht so jähling, als sonst einen Karpffen, wirfft ein bißgen Butter, etwan einer Haselnuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht übersiedet, doch darff man ihn nicht so sehr einsieden lassen, als den blau-gesottenen. Hierauf setzet man den Kessel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen hin, darzu man,

ls bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, itronen setzen muß. Wobey zu mercken, daß an diesen Karpfen in der Brühe, darinnen er esotten worden, stehen lassen, und solchen wohl in Viertel-Jahr gut behalten, auch beym Anichten scharffen Wein-Eßig darzu aussetzen an. Es können aber die Karpffen auch gechupet, und mit allerhand Brüh, von Zwieeln und Eßig, Capern, Nelcken, Wein und orbeer-Blättern, Speck, mit schwartzen Baum-Oel Fricassée- und Polnischen Brühen, it Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen nd braunen Rüben, mit Rahm und Kümel, und dergleichen zugerichtet; oder die aut abgezogen, das Fleisch gehackt, mit Semel, Eyern und etwas Gewürtz abgewürtzt, in ie Haut wieder gefüllet, und also in einer fanne mit Butter gebacken, oder marinirt, Pasteten eingeschlagen, oder auch mit Mehl streuet, und aus Schmaltz, Butter oder Baum-Oel gebacken werden.

Karpffen-Hälter, ist ein kleiner Teich, darinnen die Karpfen, so zur täglichen Nothdurfft nd Küchen-Gebrauch dienen sollen, gehalten erden. Sie werden entweder in den Gärten, der an andern denen Land-Häusern nahgelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etiche nach einander gebauet, damit das Wasser on einem in den andern lauffen könne, hiernächst auch, damit das Wasser das Erdreich darnnen nicht ausschwemmen, noch vielweniger von denen Karpfen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seiten mit Bretern wohl verwahret, doch soll man in dergleichen Hälter, wenn sie noch neu, nicht bald Karpffen setzen, denn das Wasser wird von dem neuen Holtze gleichsam als vergifftet, so daß die Karpffen sehr darinnen sterben. Die Karpffen-Hälter sollen unten am Boden leimigten Grund haben, als wovon die Karpfen eine gute Nahrung bekommen: ist es aber ein anderer Grund, so muß man den Hälter desto tieffer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick darauf schlagen; man kan auch unter den Leimen ein wenig Maltz nehmen, damit sich die Karpfen desto besser davon nähren können. Man soll auch die Karpffen-Hälter, wenn sie anders gehöriger massen gebauet sind, jährlich wenigstens zweymahl im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, gantz und gar ablassen, mit Stumpffen, auf langen Stangen gebundenen Besem sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen und ausspülen, auch dies so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fliesset, damit aller Schleim und Gestanck mit hinweg komme, so bleiben die Karpffen desto lieber darinne; kan man sie aber nicht ablassen, so müssen sie mit grossen Korn-Schauffeln, Wasser-Schnecken, oder andern Wasser-Maschinen ausgeschöpffet, und gleichermassen also gereiniget werden.

Karpffen-Teich, deren giebt es dreyerley Gattungen, nemlich: Streich-Teiche oder Laich-Teiche, Streck- oder Erstreck-Teiche, und eigentliche Karpffen- oder Setz-Teiche. Die Laich- oder Streich-Teiche, worinnen durch Aussetzung der Streich-Karpfen die junge Brut oder der Strich erzielet wird, dörffen nicht besonders groß seyn, auch nicht eine Tiefe durch und durch haben, sondern an einer Seite flach auslauffen, damit die Karpfen darinnen wohl streichen, oder in der Weite seicht fussen mögen. Unter denenselben sind diejenigen die besten, welche einen sandigten oder harten Boden haben, da keine Frösche sind, da nicht viel Fluthen, auch keine Enten leicht hinein fallen können. Sie müssen mit einem Zaum eingefangen seyn, damit das Vieh in währender Laich-Zeit, so vom Majo an bis auf Jacobi währet, nicht zum trincken hinein kommen möge, die sonsten viel Brut damit vertreten und verderben würden; nach der Laich-Zeit aber kan man das Vieh wieder einlassen, weil der Pferch davon denen Karpfen nicht unnützlich ist. Damit auch die Streich-Teiche ihre Krafft behalten, muß man sie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig lassen, damit der Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpffen zuwider ist, verzehret, und der Boden geschlacht werde; zu solchem Ende soll man nach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, zwey oder mehr Streich-Teichlein haben, damit man einen zu Zeiten ledig liegen lassen, und hingegen die andern besetzen könne. Die Streck- oder Erstreck-Teiche, worein der zweyjährige Saame gesetzt wird, damit er sich darinnen erstrecke, und zur behörigen Grösse des Satzes wachse, diese müssen grösser und weiter seyn, als die Streich-Teiche, und an sommerigten und Sonnen-reichen Orten liegen; zu diesen gehöret ein guter, fetter, und mehr luckerer als harter Grund; nächst diesen aber ist der sandige, kalcksteinige und kiesige Boden, mit fetten Erd-Klösen vermischte, weniger böse als der gar magere, steinige und unfruchtbare. Es soll kein fliessendes Wasser oder Fisch-Bach durchgehen, noch mit Geröhrichte bewachsen seyn, denn im ersten Fall, so wird der eingesetzte Saamen von den Hechten, die mit dem Fließ-Wasser gerne in den Teich kommen, gefressen; andernfalls aber und da er Geröhricht hat, so leidet der Saamen von den Enten, Reigern, und andern Wasser-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimichten Grund sowohl, als die ordentlichen Karpfen- oder sogenannten Setz-Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, soll man auch zugleich etliche Schleyen mit hinein setzen: Denn diese gehen gerne in den Grund, öffnen und durchwühlen denselben, daß sich die geringe Brut auch desto leichter in den Grund einschlagen, und ihre Nahrung suchen könne. Ihre Besatzung geschiehet am besten im Frühling, um das Ende des Mertzens, bis längstens im May bey stillem Wetter; im Herbste werden sie wieder gefischet, und der nunmehro dreyjährige Saame in die rechten Karpffen- oder Setz-Teiche zum völligen Wachsthum ausgesetzet. Die Streck-Teiche sollen endlich auch nicht mit allzu vieler Brut übersetzet werden, weil solches eine grosse Verhinde-

hinderung an ihrem Wachsthum verursachet. Die dritte Gattung der Teiche sind endlich die Setz-Teiche, in welche man den Satz oder den dreyjährigen Saamen auf einen oder zwey Sommer zum Gewächse aussetzt, daher sie auch die Teiche zum Gewächse genennet werden, und pfleget man gemeiniglich Schleyen und Karauschen mit dahinein zu setzen. Wenn solcher Saamen einen oder zwey Sommer darinnen gestanden, so daß er ziemlich groß gewachsen und zu guten Karpfen worden ist, so wird er gefischet. Sie erfordern einen gleichen Grund mit denen vorhergehenden Streck-Teichen, der Grösse nach aber mögen sie seyn, wie sie wollen, und ie grosser man sie haben kan, ie besser und erträglicher sind sie. An dem Kessel oder Fisch-Loch sowohl als in der Mitten hin, soll der Teich wenigstens drey Ellen tieff seyn, weil so tieff Wasser im härtesten Winter nicht ausfrieret. Zu den Karpffen-Teichen sind weder Brunnen-Qvellen noch Bäche vonnöthen, denn wo Brunn-Qvellen sind, da wächset sehr viel Geröhricht, und wo Bäche durchfliessen, kommen auch leichtlich Raub-Fische hinein; die besten sind, darein die Feld-Wasser fliessen können, weilen die Karpffen davon eine treffliche Nahrung bekommen; doch muß man mit besonderm Fleiß die gemeiniglich auf dergleichen Teiche zugehende wilde Fluten entweder an den Seiten durch Gräben abzuweisen, oder aber durch den Teich selbst über ein geschicktes Flut-Bett auszuführen suchen, damit denen Dämmen kein Schaden dadurch geschehe, und bey Ausreissung derselben die Fische nicht mit durchgehen. Um Johannis soll man etliche Wochen kein frisch Wasser in die Karpfen-Teiche, so aus fliessenden Wassern angelassen werden können, lauffen lassen, damit sie ihrer Nahrung desto besser abwarten, und sich desto mehr speisen mögen, als wovon sie alleine gut werden: Denn sonsten pflegen sie allezeit dem frischen Wasser entgegen zu gehen, arbeiten sich damit ab, und werden mager und sehr geringe. Welche Teiche nur auf einen Sommer besaamet werden, darbey darf es gar wenig Aufsehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwan Reussen oder Garn-Säcke in die Teiche geleget, und also die Fische heraus gestohlen werden. Diejenigen Teiche aber, welche auf zwey Sommer stehen bleiben, muß man wohl in acht nehmen, und zur Winter-Zeit alle Tage fleißig besehen, ob sie auch nach Nothdurfft aufgeeiset, und mit Wuhnen versehen werden; ingleichen, daß man wahrnehme, ob das Wasser in denen Gräben seinen richtigen Lauff und Gang habe, ob sich dasselbe verstopffet oder verseiget, oder von den Windwehen verfallen sey, davon es stehen bleibet, und seinen Lauf nicht haben kan: Denn wo das Wasser also verschüttet oder gestemmet wird, und stehen bleibt, wird es in grossen Gefrösten bald stinckend, davon denn die Fische einen bösen Zulauff bekommen und sterben. Wo man also mercket, daß das Wasser in den Teichen stinckend werden will, soll man solches so balden ab- und dagegen frisches hinein lassen, und das soll also etliche mahl geschehen, damit sich die Fische wiederum recht erholen, und sich im frischen Wasser erqvicken können. Wenn in grossen Gefrösten viel Schnee auf das Eis fället, worunter die Karpffen gar leichtlich ersticken, oder aussiehen, daß sie zu den Wuhnen treten, sonderlich, wenn darauf ein Thau-Wetter erfolget, davon das Wasser auch zuläuffet, und auf das Eis tritt, welches denn den Karpffen völlig alle Lufft benimmt, muß man alsobalden die Zapfen an den Teichen ziehen, auch das Wasser mit Macht lauffen lassen, ingleichen allenthalben Wuhnen hauen, daß das Wasser von dem Eise herab komme, denn so lange es auf dem Eise stehen bleibet, drücket es solches mit Gewalt aufs Wasser, woraus denn vorgedachte schlimme Wirckung entstehet. So aber die Fische dennoch zu denen Wuhnen treten, soll man ein Hausbacken-Brot, so warm als es aus dem Ofen kommt, in ein Gebund Erbsen-Stroh thun und es in die Wuhnen in die Tieffe hinein sencken, oder grünen Eppich in den Teich werffen, so werden sie wieder gesund. Am besten ist, wenn die Teiche mit Ständern versehen werden, dadurch das übrige Wasser immerzu gemählich ablauffen, und sich das Teichwasser also durch seinen Ablauff selbst reinigen könne. Die Teiche, so man nicht mit Karpffen besetzet, sondern wüste liegen lässet, damit sich der Erdboden auf einander setze und sich gleichsam wieder erhole, woran die Karpffen hernach desto besser darinnen gedeyen und wachsen, soll man, nachdeme sie vorhero ausgetrocknet, vor Winters umreissen, und darein was von Getraide säen, weilen es dergestalt besser ist, als wenn sie nur mit Hütung und Gräserey genossen werden. Nach diesem, wenn es insonderheit mit denen Streich-Teichen also gehalten worden, so fänget man an, sie wiederum nach dem Winter oder auch noch vor Winters zu wässern, worauf sie in der Fasten gehörig besaamet oder besetzet werden. Im Herbst, wenn die Zeit zu fischen vorhanden, nemlich zu Ende des Septembers, oder im October um Galli, und zwar im vollen oder Zunehmen des Monden, sollen die Teiche gar mit mählichem abgelassen und gefischet werden. In solcher Ablassung des Teiches muß sonderlich das Zapffen-Loch wohl verwahrt seyn, daß mit der Flut kein Fisch wegkomme, absonderlich wenn unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich mehr vorhanden; zu solchem Ende machen etliche oben einen Zaun, um das Teich-Loch vor, und unten auch: Etliche aber stellen etwan nach Gelegenheit einen Hamen, oder machen auch von Drat oder eisernen Stangen ein Gegitter vor den Ständer. Im Anfang soll man nur wenig, und nach und nach sachte das Wasser lauffen lassen, damit der Fisch mit sachtem Ablaß dem Zug folge, und nichts dahinten in den Graben stehen bleiben möge, da man hernach grosse Mühe solche heraus zu fischen hat. Wo etliche Karpffen-Teiche beysammen sind, daß das Wasser aus einem in den andern fliesset, so soll der Haus-Vater den untersten zuerst ablassen und ausfischen; und hernach den folgenden, so lauffet der untere wieder allezeit davon voll, und wenn gleich etwas von den Karpfen entgehet, so kommen sie

doch dergestalt nur in die nächstfolgenden Teiche. Ordentlicher Weise soll ein Haus-Vater seine Karpffen-Teiche, wenn sie vier oder fünf mahl gefischet worden, ein Jahr feyern lassen, damit sie nicht allzusehr abgeödet werden mögen. Wären sie aber allzu sehr in Abnahme gerathen und geschwächet worden, so muß er sie auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen und ohne Fische lassen. Unterdessen soll man sie diese Zeit über auf folgende Art zubereiten: Das erste Jahr reisse man den Boden und Rasen fein sachte und gemach um, bedünge ihn, und säe Heide-Korn, Hirsen oder Wicken darein; das andere Jahr kan man ihn besser nutzen, und Roggen oder Weitzen darinnen bauen; im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau verändern: und auf solche Weise kan man einen gantz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen, und zum gewöhnlichen ergiebigen Nutzen tüchtig machen. Vor einen grossen Vortheil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird gehalten, wenn man sie nach abgeschnittenem Getraide, entweder mit Rüb-Saamen, oder aber mit Mag- oder Mohn-Saamen besäet, und alles bey einander, oder doch zum wenigsten einen guten Theil davon, darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wiederum anlauffen und besetzen läßt. Diejenigen Teiche aber, welche durch die Mordste, Sümpffe und Qvellen zum Ackern und Anbauen des Getraides untauglich gemachet werden, kan man dennoch, nach gewöhnlich eingenommenen Nutzen, ein Jahr liegen, und also durch die Gefröste des Winters, und den Sonnenschein im Sommer, wiederum zu ihren jungen Kräfften bringen. Im übrigen werden die Karpfen-Teiche auch ausgeödet, wenn sich am Gebäu derselben ein Fehler ereignet, oder wenn Wasser-Mangel sich einfindet; doch bey dieser Beschaffenheit ist der Sache bald wieder geholffen, wenn man nemlich den Damm und Einlaß ausbessern, das Wasser aber wiederum von neuem genugsam hinein leiten und führen lässet.

Karre, heisset ein Wagen, dessen Gestelle entweder auf einem Rade ruhet, wie der Schieb-Karre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen die einspännige Wagen.

Karren-Büchse, ist ein Feuer-Gewehr, so auf einem Karren, welches der Schieß-Karren genennet wird, festgemacht ist, die wilden Gänse, welche sonst, als schlaue, arglistige Vögel, nicht wohl zu schiessen sind, damit zu hinterschleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey Räder, hinten an demselben ist eine starke eiserne Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und wieder, hoch und nieder wenden kan; in dieser Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder grosses Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büchsen-Schloß, und rechten Schafft wie ein Ziel-Rohr mit einem beqvemen Anschlag und Absehen, das wird mit einem eisernen Durchzug an die Gabel fest gemacht, daß es nicht wancken oder stossen kan; vornen am Wagen sitzt der Weydemann, der das Pferd lencken, und zugleich, wo er von wilden Gänsen etwas in den Feldern verspüret, es von ferne sehen kan: er muß aber nicht gerade auf sie zufahren, sondern einen weiten Umschweif, als wolte er neben weg und vor sie vorbey, für sich nehmen. Wenn er nun vermeinet, seitwärts nahe genug zu seyn, hält er mit dem Karren still, richtet seine Büchse, nimmt das Absehen, und schießt ie schneller ie besser, weil sie auf vier oder fünf hundert Schritt selten einen lassen zu sich nahen: das Rohr wird mit grossen Schroten-Hagel oder grossen Lauf-Kugeln geladen. Etliche machen sich von Blech Ladungen, Patronen und Cartätschen, füllen sie mit grossen Schröten, so können sie ihre Ladungen desto geschwinder vollbringen; auf diese Weise wird man offt vier, fünff oder sechs wilde Gänse auf einen Schuß bekommen. Diese Karren-Büchsen werden auf grossen Teichen und Seen, auch in grossen, weiten ebenen Feldern gebraucht.

Kartätsche, ist eine lange viereckigte Bürste, von Sau-Borsten gemacht, welche man zum Putzen der Pferde gebraucht, indem sie den Staub sehr wohl aus denen subtilen Haaren nimmt. Unter währendem Putzen, pflegt man sie etliche mahl über die Striegel abzuziehen, und also den Staub, der in die Striegel fällt, heraus zu bringen.

Karten-Distel, oder **Weber-Karte**, auch **Weber-Distel** genannt, ist eine Art Disteln, so mehrentheils wild wächset, iedoch auch an vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter willen, welche derselben bey ihren Handwerkern zum Kartätschen und Abputzen benöthiget sind, aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt etliche hohe starcke stachlichte Stengel, an welchen lange breite und gleichfalls stachlichte Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einander über stehen, und eine Holung machen, worinnen sich vom Regen und Thau das Wasser sammlet, daß auch bey trockenem Wetter, die durstigen Feld-Vögel dahin kommen, und ihren Durst zu löschen suchen. Oben auf den Gipfeln der Stengel wachsen rauhe, längliche, mit scharffen Stacheln versehene Köpffe, die man insgemein Karten nennet, und zwischen denenselben im Sommer weisse und rothe Blümlein, welche den Unterschied zwischen den zahmen, so die weissen, und wilden Karten-Disteln, so die rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dörner abwerts stehen, auch viel härter, als die wilden sind, leichtlich erkennet werden. Die zahmen Karten-Disteln wollen ein mehr trockenes als feuchtes Erdreich haben, weil sie im nassen Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch, darzu sie hart und rauh seyn müssen, undienlich werden. Man säet sie im Anfang des Frühlings in eine umgegrabene und gedüngte Erde, welche den vorhergegangenen Herbst dazu vorbereitet worden; der beste Saame ist, welcher oben im Gipffel der Karte wächset, weil er die beste Nahrung an sich ziehet, also auch desto besser gedeyen kan. Man muß fleißig darzwischen jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz lassen. Die unnöthigen Beyschösse, welche den

Haupt-

Haupt-Stamm sonsten am wachsen verhindern, muß man abnehmen, und wenn es regnet, mit einem Stecken an die Stengel klopffen, damit das Wasser aus diesem Gewächse komme, sonst läufft es zu den Wurtzeln und macht sie faulen. Wenn sie in allzu dürrem Grunde stehen, mag man sie wohl bey heissem Wetter ein wenig besprengen, damit sie nicht stecken bleiben. Das erste Jahr tragen sie wenig und nichts taugliche Karten oder Bürsten: das andere Jahr aber, wenn sie in einen andern tieff ausgearbeiteten Grund umgesetzet sind, thun sie besser gut; dies geschiehet im Martio, zwey oder drey Schuh weit von einander, damit man sie sodenn deño besser warten kan. Sobald man merckt, daß sie beginnen wollen zu blühen, muß man sie nicht zu lang stehen lassen, sonst faulen sie, sondern solche im Julio oder Augusto, nachdem die Witterung beschaffen ist, abnehmen. Die Stiele muß man ihnen wegen besseren Gebrauchs lang lassen, und solche sodenn auf Hauffen zusammen legen, bis sich ihre grüne Farbe in gelb verkehret, hernach werden sie Büschelweise zusammen gebunden, und an einen trocknen und lufftigen Ort zum Verkauf aufgehangen, der Saame aber, wenn sie trocken worden, heraus geschüttelt. Wenn etwan, neben den tragbaren, annoch etliche unträchtige vorhanden sind, solche kan man stehen lassen, weil sie im folgenden Jahr destomehr Knöpffe oder Karten bringen. Die Tuchmacher pflegen aus denen Köpffen oder Karten eine Art Bürsten zu machen, ihre Tücher damit zu karten oder auszukämmen. Die kleinen weissen Würmlein, welche man zur Herbst-Zeit in dem Marck der von einander gespaltenen Karten-Köpffe findet, werden von den Fischern an die Angeln gebrauchet, weil die Fische gerne anbeissen; drey oder vier derselben in ein Bläslein gethan, und auf die Pulse gebunden, oder an den Hals, oder auch unter den Arm gehängt, sollen das drey- und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen deren etliche mit Veiel- oder Rosen-Oel zerstossen und übergelegt, den Finger-Wurm tödten, das Wasser aber, so sich obgedachter massen von dem Regen und Thau auf den Blättern sammlet, für die trüben und rothen Augen helffen, und alle Flecken des Angesichts hinweg nehmen.

Karve, siehe Feld-Kümmel.

Karutzen, suche Karauschen.

Kasten, nennet man ein höltzern zusammengefügtes holes Behältniß, entweder ohne Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu denen Garten-Gewächsen gebräuchlich; oder mit dergleichen Stücken versehen, worein man bey einer Haushaltung allerley Geräthe und Sachen zu verschliessen pfleget.

Kasten, wird an einigen Orten ein Getraid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-Speicher genennet, darauf man das Getraid in Vorrath zu schütten pflegt. Siehe Getraid-Boden. Auch hat man Maltz-Kasten.

Kasten-Karn, suche Radeberge.

Kater, ist das Männlein unter den heimischen Katzen; bey den wilden aber wird dieser ein Baum-Kutter genennet. Von ihren Eigenschafften wird in gleichfolgendem Articel gehandelt.

Katze, ist ein vierfüßiges, meistentheils schädlich, doch aber auch nützlich Thier, welches entweder heimisch oder wild ist. Die heimischen Katzen werden gerne gehalten, die schädlichen Mäuse und Ratten wegzufangen, damit sie in den Häusern und Scheunen nicht überhand nehmen können, gestalten sich dieses Ungezieffer, absonderlich im Sommer, fast alle Monate vermehret, daß, wo ihnen nicht gesteuret wird, weder das Getraide auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Brot und anders vor ihnen sicher ist. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die besten Maus-Katzen, die entweder gantz schwartz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich sind, das ist, in einem grauen Grunde, schwartze Streiffen und Flecken haben, welche insgemein vor die schönsten gehalten und Ziper- oder Cyprische Katzen genennet werden. Auch wählet man vor andern gerne die May-Katzen, die nemlich in diesem Monat gehecket werden; hat man aber die Freyheit, eine schön gewachsene Katze zu wählen, so muß man sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an ihr zu finden sind, darf man sich wegen der Farbe kein Bedencken machen. Diejenigen, so die Ratten todt beissen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Maus-Katzen, dieweil eine grössere Stärcke und besserer Muth erfordert wird; doch muß man sich bey diesen letztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffressen und verzehren, Butter-Schnitt und Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst zu geschehen pfleget, davon verdorren und endlich sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzigen Natur, so daß auch ihr Fettes vor das wärmste und durchdringlichste gehalten wird. Ihr Athem ist iedermann, insonderheit aber denen kleinen Kindern sehr schädlich, noch schädlicher aber ihre Haare, welche, so man etwas davon ohngefehr einschluckt, die Schwindsucht verursachen sollen. Sie lieben die Gesellschafft der Menschen, liebkosen denenselben, und lassen sich gerne von ihnen streichen, und aber dabey sehr falsch und tückisch, nach dem alten Sprichwort:

Das ist und bleibt die Eigenschafft der Katzen;
Wenn eine vorne leckt, thut sie doch hinten kratzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und streichen sich fleißig, und vergraben ihren Koth mit Erde, gehen aber auch der Wärme sehr nach, und haben daher die böse Gewohnheit an sich, des Nachts in die Oefen zu kriechen, da es denn leicht geschehen kan, daß von den überbliebenen und unter der Asche verborgenen Kohlen Feuer an

an ihnen kleben bleibe, und weil sie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein grosses Unglück dadurch entstehen könne: Dahero soll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaff-Stäte darinnen machen mögen. Auf dem Lande ist das beschwerlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne zu Hause bleiben wollen, sondern hin und wieder herum streichen, und mehr auf den Ackern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung bleiben, zumahlen wenn sie rammeln; welches im Früh-Jahr geschiehet, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse, oder ihnen die Ohren verstutze, weil sie nicht leiden können, daß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropffen in die Ohren fallen, und also lieber daheime bleiben. Wenn man denen Katzen Baldrian oder Katzen-Kraut vorwirfft, so machen sie allerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und Posituren. Von denen Katzen hat man folgende Curiosa angemercket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet), umgebracht wird, so verwirfft die Katze, welche von ihm trächtig ist. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit das Haar auf dem Rücken widersinns gestrichen wird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funken davon ausführen. Die Augen der Katzen werden nach den Monds-Brüchen bald grösser bald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem Lauff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor Tags in der Morgen-Demmerung erstrecken sie sich weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen Kreis, und am Abend werden sie stumpff; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, also, daß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig gläntzen, als ob sie brenneten, und wollen einige, daß sie bey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey Tage. Wenn man sie in einen Sack steckt, und weit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieder; wenn man aber ausziehet und sie in das neue Haus rücklings oder hinter sich gekehrt träget, so bleiben sie. Wenn eine Katze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, auch so gar soll es ein Pferd mercken und matt werden, dessen Reiter ein mit Katzen Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katzen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn sie aber in einem Hause geworffen, oder noch gantz jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewöhnet worden, thun sie besser gut. Die Katzen-Bisse heilet man, wenn Werg in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen sind grösser als die heimischen, grau und schwartz-streiffigt, oder auch mit schwartzen Flecken gezeichnet, haben einen rauhärigen, zottigen mit schwartzen Ringen gezierten Schwantz, dessen äusserster Theil oder Spitze gantz schwartz, und über den obern Theil des Halses und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein Baumrutter. Ihre Wohnung ist meistentheils in grossen dicken Wäldern und Gesträuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, halten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen und Flüssen auf, wo es viel Geröhricht giebt, nicht allein die Nester der Enten, Taucher, Rohr-Hünlein und Sperlinge daselbst zu berauben, sondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich etliche Fische in dem Geröhricht verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solche nicht weniger, als die heimischen Katzen gerne essen. Dem Geflügel zu Holtz und Felde, sowohl alt als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, Hamster, Maulwürffe und Feld-Mäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf den Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie ein Pfeil herunter springen: wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Ihre Brunfft geschiehet im Januario des Nachts mit grausamem Geschrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beissen und kratzen sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm und zu schanden. Die Katze träget ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringet ihre Jungen blind. Wenn diese zwey Jahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkommene Grösse, und werden im Herbste sehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn sie nach Mäusen, Vogel-Nestern und jungen Hasen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß ihnen solche Nahrung besser schmecket, als die Haus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden lässet, und wenn sie naschen, öffters schläget, oder ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da sie denn ausreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine recht wilde Natur an sich nehmen: dahero auch durch deren Vermischung öffters schwartze oder röthlich graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn man ihre Löcher in hohlen Bäumen und in der Erde ausspüren kan, so leget man vor das Loch ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasen-Pfeifflein gelocket und geschossen, oder auch in Schlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Wassersüchtigen und Corpulenten und geschwollenen Leuten zu Brust-Lätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf blosser Haut tragen müssen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abzehret, und die schwachen Magen stärcken, denen magern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Katzen-Auge, ist ein halb durchsichtiger Stein.

Stein, dessen Grund weiß, hat in der Mitten eine Schwärtze, wie ein Aug-Apffel, um welchen ein Regenbogen herum gehet. Er wird höher als der Achat wegen seiner Seltenheit geachtet.

Katzen-Balsam oder **Hertzen-Trost**, ist ein wildes Kraut, so hin und wieder auf denen Brach-Aeckern wächst.

Katzen-Klee, siehe **Hasen-Klee**.

Katzen-Kraut, suche **Baldrian**.

Katzen-Müntze, siehe **Müntze**.

Katzen-Pförlein, suche **Maus-Oehrlein**.

Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff, oder **Katzenstort**, siehe **Kannen-Kraut**.

Katzen-Stein, Katzen-Silber, einige nennen es auch Frauen-Eis, aber unrecht, ist ein harter, heller, spießicht und täfelicht oder blätterricht brechender und glänzender Stein.

Katzen-Wurtzel, siehe **Baldrian**.

Katzen-Zagel oder **Katzen-Zahl**, siehe **Kannen-Kraut**.

Kauff, ist ein Pactum oder gewisser Contract, der entweder mündlich geschlossen, oder schrifftlich abgefasset worden, vermöge dessen einer dem anderen eine Sache gegen ein gewisses Geld eigenthümlich überlässet. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract selbst und dessen Natur, wie auch auf die daraus erwachsende Pflichten der Contrahenten zu sehen; andern Theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl acht zu geben, welche bey dem Kauff vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kauffes wird nach dem natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als daß Käuffer und Verkäuffer über eine Waare um einen gewissen Preis einig worden, und thut darbey die Uiberliefferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauff entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechselt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewisse Zeit verschoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgesetzet, und das Geld bezahlet, oder alles beydes wird verschoben. Geschiehet nun die mit beyder Contrahenten Bewilligung auf gewisse Zeit gesetzte Lieferung der Waare oder der Bezahlung nicht, so ist nach verflossenem Termine der schuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verursachet, gehalten, das Interesse und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrlosung zu Grunde, so hat derjenige den Verlust, der Schuld daran, daß sie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geschähe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall so, daß keiner von den Contrahenten Schuld daran habe, so wollen Grotius, Pufendorff und andere mit ihnen, daß der Verkäuffer davor stehen müsse, weil die Sache allezeit ihrem Herrn zu Grunde gehet, der Käuffer aber sey nicht eher Herr über die Sache, als bis sie ihm ausgeliefert; andere aber, und unter diesen Ziegler, Kulpisius, halten mit Recht davor, daß, wenn es bey dem Käuffer gestanden, die gekaufften Waaren gleich zu sich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, so sey der Schaden, wegen seiner eigenen Verzögerung, ihm alsdenn zuzurechnen: und dieses alles ist von einem vollkommenen Kauff zu verstehen. Denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewisses einig worden, kan jeder Theil wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Interesse und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kauffe sind 1) der Vorbehalt einer gewissen genannten Zeit, daß, wenn z. E. der Käuffer binnen der und der Zeit das Kauff-Geld nicht baar bezahle, alsdenn der Kauff nichts seyn solle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauff-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauff voraus bedungen wird, daß, wenn innerhalb einer gewissen Zeit ein anderer Käuffer mehr geben wollte, der Kauff sodenn sollte aufgehoben seyn; Oder wenn keiner käme, der mehr geben wolte, daß alsdenn erst der Kauff geschlossen seyn sollte. 3) Der Verkauff, wenn ausgedungen wird, daß, so der Käuffer inskünfftige die ietzo erkauffte Sache wieder an einen Fremden verkauffen wolte, der Verkäuffer allen andern vorgehen solle, wenn er so viel als ein Fremder zahlen würde. Hierzu kan auch das Näher-Recht gerechnet werden. 4) Der Wiederkauff. 5) Der Reu-Kauff u. s. f. Die besondere Arten eines Kauffes sind der gesammte Kauff in Pausch und Bogen, der Hoffnungs-Kauff, die Auction und andere mehr, Kauff sub hasta oder Gerichtliche Kauff. Doch diese Sache lernet man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser. Die wirtschafftlichen Cautelen werden bey denen vornehmsten Objecten, wenn sie durch Kauff zu erlangen, angezeiget.

Kauff-Anschlag, siehe **Anschlag**.

Kauffmannschafft, ist eigentlich dasjenige Nahrungs-Gewerbe, da man zur Bequemlichkeit vieler andern allerhand bewegliche Dinge, darunter auch Müntze als eine Waare gehöret, gegen Geld und andere bewegliche Dinge zu dem Ende im Vorrath einkaufft oder tauschet, und herbey schaffet, damit es andere an einem gewissen Ort und zu gewisser Zeit wiederum gegen Erlegung des Aufwands und eines billigen Profits, vor Mühe, Schaden, Abgang xc. in Bereitschafft finden, und eintzeln oder in Menge und im Gantzen eintauschen und kauffen, abholen, oder damit man es gar andern an ihren Ort zuschicken möge, die es entweder in dem Stande, oder auch verbessert durch Kauffmannschafft vertreiben oder selbst zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit consumiren. So vielerley Arten von Waaren nun, und so vielerley Weisen solche einzuhandeln und zu verhandeln sind, so vielerley Kauffmannschaffts-Gewerbe entstehen. Die meisten aber erfordern in Ansehung des Orts, wo der Vorrath von Waaren aufgerichtet wird, besondere Umstände und Beqvemlichkeiten, wegen des Zwecks der Kauffmannschafft. Und dazu sind sonder-

onderlich die Stådte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannschafft meistentheils in die Stådte gehören. Indessen sind doch auch einige Arten der Kauffmannschafft, die auf dem Lande und zwar noch bequemer als in denen Stådten, ausser demjenigen Handel getrieben werden können, den der Landwirt mit seinen selbst gewonnenen übrigen Früchten und Gütern, ja auch mit seinen unbeweglichen Gütern, so aber eigentlich keine Kaufmannschafft heist, treibet. Zu jenen gehöret sonderlich, wenn man Getraide, Holz, Vieh einkaufft und wieder verkaufft, wenn man viel Getraide einkaufft und immer zum Verkauff und Vorrath, Bier und Brannewein daraus brauet, oder aber Vieh einkaufft, måstet und verkaufft, oder daraus grossen Vorrath von allerhand geräuchertem Fleisch verfertiget. So gehets auch mit dem Pferde-Handel. Das sind lauter landwirtschafftliche Handels-Arten und Kauffmannschafften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbesserte, auf einlåndische, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meist nur auf die erste und höchstens andere Hand. Ja er richtet sich zugleich nach seiner übrigen Wirtschafft, damit seine Kaufmannschafft sich dazu schicke. Denn, wenn sich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannschafft einlassen, so gehören sie in Stådte, oder aber sie verderben entweder ihre Land-Wirtschafft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannschafft. Denn solche grosse Geschåffte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und besondere Umstånde haben, sonst verdirbet eines das andere. Ueberdem, wenn man auch diese Verwirrung zulåsset, so wird denen Stådten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geschåffte willen erfordert werden, und wenn sie ihr eigenes Werck recht treiben sollen, die Land-Wirtschafft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Mauren und unter ihre Bürger ziehen müssen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Stådte ihre Nahrungs-Geschåffte ebenfalls ungestöret lasse.

Kaufmanns-Gut, heisset entweder überhaupt iedes bewegliche Gut, so einer dem andern Kauf- oder Tausch-weise überlåsset, welches diejenige Eigenschafften hat, die man davon angiebt, und nicht verdorben ist; oder es heist eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannschafft recht ex instituto, wie im vorigen Art. erklåret ist, getrieben wird.

Kaulårse, ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhålt, und die Brut der Fische wegzuschnappen in Gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopff und Maul wie die Aal-Rauppen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, sondern stat dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bårsch, siehe Bårsch.

Kaulhåuptlein, oder Kaulkopff, ist ein kleiner Fisch, welcher auch an einigen Orten eine Rotzkolbe genennet wird. Beyde Nahmen scheinen diesem Fisch gar füglich beygeleget zu seyn, und zwar der erste wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austråget, als der Kopff; den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlipfferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit er vor andern Fischen begabet ist. Er wird, wenn er völlig ausgewachsen, eines guten Fingers lang, und ist sein Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmlichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Måulern, wegen seiner schleimigten Eigenschafft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mågen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laich-Zeit ist nach Ostern, und werden dieselbe am besten in Reussen gefangen. Sie stehen in allen Wassern, sie sind so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch Knocke oder Reiste genannt, ist ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund; der Flachs, so in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz, oder Kåutzlein, suche Eule.

Kayser-Crone, siehe Kaiser-Crone.

Kayser-Wurtz, siehe Meister-Wurtz.

Kefer, suche Kåfer.

Kegel, ist an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endet, und der Schenckel anfånget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Eßig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Loffel voll Honig unter einander zu einem Teige sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter, iedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapfen-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehl-Balcken, siehe Balcken.

Kehle, ist der Theil des Halses, der vorne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergament-Håutlein bestehet, wodurch der Tranck und die Speisen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heissen es auch den Schlund.

Zuweilen verstehet man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe Kehle; die Kehle schmieren u. s. f.

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertieffung, wo zwey Flächen in einem Winckel zusammen stossen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen, diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Form und geometrischer Figur gewisse Auszierungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Füllungen einzuschliessen pflegen, und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein **Kehl-Stoß** genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertiefften, unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Kraut, siehe **Zapffen-Kraut.**

Kehl-Sparren, siehe **Sparren.**

Kehlsucht, ist eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das **Drüsen** genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Rotz zu unterscheiden, suche unter dem Wort **Drüsen.**

Kehr-Besem, ist eine besondere Art hölzerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden sind, daß sie mit dem einen Ende einen festen, nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich derselben, den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschafft, daß solche dem Tuche nicht so viel Schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen Kehr-Bürsten.

Kehr-Besen, siehe auch **Besen.**

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starcken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Grösse zusammen gesetzte Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und andern Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit buntgefärbtem Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingekittet, theils auch mit Drat eingeflochten, befestiget, davon die letzte Art die dauerhafftigste, die eingeküttteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäsigt kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs **Sammet-Bürsten.**

Kehricht oder **Auskehricht**, heißt aller Staub, Koth, Sand, Knochen und Abgänge von allerhand Sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat ꝛc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauses, vom Boden, denen Decken und anderm Geräthe, mit allerhand Besen zusammen kehret und hinaus schaffet, solcher Gestalt aber Zimmer und Sachen reiniget und vor mancherley Verderb, so der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Saame des Ungeziefers verursachet, verwahret. Dieses Geschäffte selbst ist also sehr nöthig in einer Wirtschafft, obwohl der Auskehrigt was verächtliches ist. So verächtlich aber diese Sache, nemlich das Kehricht ist, so wirfft es doch ein Land-Wirt nicht gantz und gar weg, sondern es ist sehr nützlich, eines theils alles Kehricht fein an einem gewissen Ort in eine Kehricht-Bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohrnen und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermissten Sachen darinnen aufsuchen könne, theils aber damit solches in der Lufft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker geführet werden könne, wo er sich am besten hinschicket. Dann es ist Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, sonderlich in Gärten ein sehr guter Dünger. Man kan ihn aber auch noch zur Anlegung der nutzbaren Salpeter- und Erd-Gruben, davon der Art. **Salpeter** nachzusehen, wenn er nicht aus allzuvielem Sande bestehet, brauchen. Solcher Gestalt kan ein Land-Wirt alles brauchen, denn, wenn nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Fleckgen, ja fettigter, blutigter und ander Theer-kothiater Schmutz und Unflat darunter ist, so ist er desto besser und schickt sich am besten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer anderen Feuer-Städte von der bey der Heitzung angewachsenen Asche saubert und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschafft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange Stange fest gebundenen Wisch aus starkem frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und dem in der Asche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig ins Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, so aus zwey schieff-liegenden Flächen bestehet, die an einem festen Cörper in einem Termino unten zusammen lauffen, mit denen andern Terminis aber sich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitziger und scharffer, dergleichen eine Art oder Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie, so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holtz, Eisen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieser gebraucht, einen dicken und an sich selbst

elbst festen Cörper, z. E. einen Baum oder Stücke Holtz aus einander zu treiben und zu erspalten; oder zwey nur fest auf und an einander liegende Cörper von einander zu bringen. In beyden Fällen ist ein spitziger und anger Keil dem stumpffen und kurtzen weit vorzuziehen.

Keiler, siehe **Keuler**.

Keil-Hacken oder **Fastenschlier**, suche **Brach-Vögel**.

Keime, heisset man dasjenige Auge an einem Gewächse, welches unmittelbar aus der Wartzel oder dem Saamen seiner Wurtzel von er Natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach bey ungehindertem Wachsthum ie Sache selbst und ihre Vermehrung bestehet. Dannenhero, wenn in einem Saamen er Ort, woselbst der Keime lieget, oder der Keime selbst Schaden leidet, bleibet dieses unfruchtbar, und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können, folglich pfleget man auf die Erhaltung des Keimes an denjenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesen giebt es noch zwey Fälle, darinnen man m die Keime eines Gewächses Sorge träget: Theils geschiehet es, eine gewisse Speise daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffenkeimgen, der Spargel, u. s. f. Anderen theils wegen des Geträncks bey dem Maltzen; denn so nach der Einweichung ein Maltz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der Keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben, und giebt kein gut Geträncke, davon eines Orts mehrere Erwähnung geschehen. Sonderlich aber ist es dem Winter-Getraide schädlich, wenn entweder, nachdem das im Saamen befindliche Mehl aufgelöset ist, und in der Milch stehet, oder aber der daraus getriebene zarte Keim, durch scharffen in die Erde dringenden Frost erfrieret, oder durch hr überflüßige Feuchtigkeit erstickt und zur Fäulniß gebracht wird. Wegen des ersten dienet sonderlich, wenn das Feld sein mit Schnee im Winter zeitig bedecket wird. Man siehet aber auch daraus, daß es wegen eines zeitig eintretenden Frostes allemahl besser sey, früh als spät zu säen, es wäre denn das Land ur hitzig, oder das Clima warm. Denn solchergestalt überfällt der Frost das Korn nicht leicht in der Milch, oder im Keimen. Aus diesem Grunde fliesset auch die Behutsamkeit in der Wirtschafft, allen Saamen, den man spät oder in solcher Zeit noch säet, da es Fröste giebt, mit Stroh oder Reißig zu bedecken. Sonst leiden auch die Keimen von denen Feld- und Reut-Mäusen.

Keiser Crone, siehe **Kaiser-Crone**.

Keiser-Wurtz, suche **Meister-Wurtz**.

Kelch oder **Becher**, bey denen Blumen-Gärtnern werden entweder gewisse Blumen so genennet, so die Gestalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narcissen, Jonquillen rc. Oder auch die Hülsen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Rosen, Nägelein, und dergleichen.

Kelch-Glas, suche **Spitz-Gläser**.

Kelle, ist ein aus Holtz oder Blech verfertigter Löffel an einem langen Stiel. In denen Küchen finden sich derer zweyerley Gattungen, die **Rühr-Kelle**, womit man die am Feuer stehende Speisen im Topff herum zu rühren pfleget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, suche **Koch-Löffel**, und die **Schaum-Kelle**, oder der **Schaum-Löffel**, dieser ist ein grosser tiefer blecherner Löffel, meistentheils durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschäumet werden. Eine Kelle ist auch ein Werckzeug der Maurer, womit sie den Mörtel auf- und zwischen die Steine tragen; deswegen es eine **Mauer-Kelle** genennet wird.

Keller, ist ein ausgemauertes und tieffes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Geträncke und anderer Vorrath, so man frisch erhalten will, hingeleget wird. Von solchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als **Wein-Keller**, **Bier-Keller**, **Milch-Keller** rc. Uiberhaupt soll ein Keller nach dem Wein-Bau oder Brau-Wesen, das der Haus-Vater besitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Lufft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasser-Quelle oder überflüßige Feuchtigkeit verhinderlich, oder solche leicht kan durchgeführet und abgeleitet werden, kan man ihn wenigstens zwölff Schuh tieff im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe, welche nicht nur zu besserer Lufft-Reinigung, sondern auch zur vortheilhafften Unterbringung der dahin kommenden Sachen sehr nützlich und bequem ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführet, und ein sogenanntes Tonnen-Gewölbe seyn, auch auf seinen eigenen Mauren ohne Nachtheil der Grund-Mauren des Ober-Gebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck- als zur Schwächung der Grund-Mauren helffen. Der Eingang soll gelegen und nicht gefährlich seyn, damit der Haus-Vater desto lieber und öffter dazu schauen, und allen besorglichen Ungelegenheiten vorbauen möge. Die Keller-Fenster oder Keller-Löcher müssen mit einem

starcken eisernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder gantzen Schuh von dem Erdboden erhaben seyn, daß das Wasser von entstehenden Ungewittern und grossen Güssen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß sich mit ihren Stuffen nach der Tieffe des Kellers richten, die Stuffen selbsten aber, wenigstens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Absteigen einen halben Schuh, oder höchstens sieben Zoll hoch seyn, zum Antritt aber eine halb-ellige Breite haben. Der Keller-Boden soll mit breiten Steinen gepflastert seyn; einige wollen gar, man soll ihn mit genau in einander schliessenden gespündet- oder gefaltzten steinernen Platten, mit einem unvermerckten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in solcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich grossen steinernen Kasten oder Trog einsencken, denselben mit Bretern, oder, welches besser, mit starcken eichenen Pfosten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinn-Löcher lassen, damit, wenn durch Unglück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslauffende Geträncke in solchem Troge sich sammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleißige Haushalter sind, die auf die Fässer Acht haben, wird es dieser Vorsorge nicht bedürffen, weil ein solcher Trog nicht nur schwerlich sauber zu erhalten, sondern auch bisweilen wohl gar giftige Thiere in dergleichen Vertieffungen sich aufhalten; ingleichen wo sie nicht wohl gedecket bleiben, offt mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entstehen kan. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Geträncke hinein geleget wird, fleißig eröffnen, und mit Roßmarin- und Wachholder-Holtz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder anderm guten Räuchwerck recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käse, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, sonderlich sauere, und dergleichen, soll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es sowohl dem Weine, insonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchst schädlich ist. Es soll ebenfalls so viel möglich verhütet werden, daß keine Cloacken, Pferd-Ställe, Mist-Pfützen, und andere einen übeln Geruch von sich gebende Sachen in der Nähe seyn mögen, weil erstgedachte Geträncke den Gestanck von dergleichen Unsauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müssen alle Oeffnungen vor dem Sonnen-Schein verwahret werden, sonderlich soll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern grossen Schaden, und verändern solche sowohl am Geschmack als an der Farbe; man soll dahero die Keller-Fenster zum öftern mit frischen grünen Rasen belegen, und diese bisweilen begiessen, auch wenn sie dürre worden, wieder frische an deren Stelle bringen. Im Winter soll man, der übermäßigen Kälte zu steuren, die Thüren, Läden und Fenster mit Stroh-Decken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen lassen: woferne man auch in grosser Kälte darinnen arbeiten muß, soll man ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn der Dampff und Rauch davon schlägt in die Fässer, welches insonderheit den Wein bald anzick oder verschlagen macht; vielweniger soll iemahls ein Kertzen- oder Inschlitt-Licht darinnen abgeblasen und ausgelöschet werden, weil der Wein diesen Gestanck ebenfalls keinesweges erleiden mag. Zu Verwahrung der Milch, welche nicht gerne in den Bier-Kellern, in den Wein-Kellern aber gar nicht gelitten wird, pfleget man einen besondern Milch-Keller zu haben; nicht weniger hat man in Gewohnheit auch **Berg-Keller** in Wein-Bergen zum Weine, ingleichen wo ein starkes Brau-Wesen ist, und viel Lager-Biere gebrauchet werden, in andere bergigte Orte einzugraben, und auszumauren, oder auch, wo es die Gelegenheit leidet, in Felsen einzuhauen, und den Eingang vor bösen Leuten wohl zu verwahren. Es sind solche, wegen ihrer Kühle, vortrefflich gut, das Geträncke frisch und lange wohlschmeckend zu erhalten. Ein Keller, so nicht gewölbt, sondern nur mit Holtz beleget, und mit Schutt-Erde beschüttet wird, heisset eine Tuncke oder Balcken-Keller, und wird gemeiniglich an einem solchen Orte angeleget, wo man mit dem Keller, wegen des Wassers, nicht tieff genug kommen kan. Bey einem Land-Gute müssen sonderlich 1) gute Wein-Keller, wenn man Wein einlegen will; 2) gute Bier-Keller, und 3) ein absonderlicher Milch- und Vorraths-Keller vorhanden seyn.

Keller, heißt auch ein öffentliches Haus, so mit der Bier- oder Weinschancks-Gerechtigkeit versehen, als ein Raths-Burg-Universitäts- und Kloster-Keller.

Keller-Essel oder Keller-Schabe, siehe Assel-Wurm.

Kellerey, wird nicht nur der Ort genennet, wo die gantze Zeit des Jahres über das Geträncke in grossem Vorrath zum täglichen Gebrauch aufbehalten, und sowohl in gantzen Stücken ausgezogen, als auch wohl gar verzapffet wird, dergleichen alle Schloß- und Burg-ingleichen die öffentlichen Raths-Keller, welche denn gantze Gebäude ausmachen; sondern es werden auch darunter verstanden diejenigen Bedienten, welche über den Ein- und Verkauff oder Verschluß des Getränckes und deshalber zu führende Rechnung gesetzet sind, und bey Hofe unter dem Ober-Hof-Meister, oder Marschall, oder Ober-Schencken stehen, in den Städten aber die Baumeisters, Cämmerierer und dergleichen zu ihren Vorgesetzten haben. Es bestehen diese in dem **Haus- oder Hof-Kellner**, oder **Keller-Meister**, dieser muß den Einkauff des Geträncks, so ihm anvertrauet ist, treulich zu besorgen wissen, und zugleich dasje-

nige verstehen, was zu Conservirung desselben vonnöthen; derohalben solche Personen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, sondern auch das Küper- und Faßbinder-Handwerck ordentlich erlernet. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wissenschafft wie der Keller-Meister besitzen soll, über das tägliche aufgehende Geträncke aber darneben noch Rechnung führen muß, ist der nähste nach dem Keller-Meister, wiewohl öffters eine Person beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Küpers und Böttgers, welche das Geträncke auszapffen, das Keller-Gefässe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Handlanger oder Schröter, welche die übrige Dienste und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Hals, oder Seidelbast, siehe dieses Wort.

Keller-Recht, bestehet nicht allein in desen rechtlichen Prärogativen und Freyheiten, womit ein Fürstlicher Hof- oder Raths-Keller vor andern öffentlichen Kellern begabet; sondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Ansehung der Fremden und Gäste wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum ersten mahl dahin kommen, gereichet wird, und gemeiniglich in solchem Maaß des Geträncks bestehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückweg finden kan; nächst diesem handelt ein Gast wider das Keller-Recht, wenn er an die Fässer klopfet, um zu sehen, ob sie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fässer unreine machen können, auch alles, was sonst wider die Reinlichkeit und erbare Zucht laufft, bestrafet alsbald das Keller-Recht, so daß derjenige, der über den Keller gesetzet, seine Execution sogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen lassen kan.

Kellers-Hals oder Lorbeer-Kraut, oder Keller-Schall, ist ein Stauden-Gewächse, welches selten über vier Schuh hoch wird. Man hat dessen zweyerley Geschlechte, das Männlein, so seine Blätter immerfort behält, und das **Weiblein**, dessen Blätter im Winter abfallen. Das erste hat schwartz-grüne fette glänzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwischen denenselben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüner Farbe; auf diese folgen grüne Beere, welche nachmahls roth und endlich schwartz werden, inwendig aber einen harten mit weissem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist, haben. Diese Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch den Saamen, oder aber durch die Nebenschosse vermehret. Das andere Geschlecht wächset auf rauhen Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holtzigten Aesten, welche zähe sind, und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind nicht so glänzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen schier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aesten gewinnet es Purpur-rothe wohlriechende Blümlein, das Holtz aber riechet dagegen sehr übel. Die Beere sind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erstern allerdings gleich. Die Wurtzel ist lang, und steckt tieff in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apothecken werden Pillen davon gemacht, so wider die Wassersucht dienen, ausser diesem aber sind sowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch dahero diejenigen Brantewein-Brenner, welche ihren schlechten Brantewein damit scharff und beissend zu machen pflegen, billig zu bestraffen.

Keller-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Kelter, wird nicht nur das Gerüste und der Werckzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepresset wird, sondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Presse angebracht wird, genennet. Dieser Kelter oder Wein-Pressen giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und Privat-Kelter, davon jene dem Landes-Herrn, diese hingegen einer Privat-Person eigenthümlich zustehen. Ferner giebt es auch freye Kelter und Wein-Pressen, und hinwiederum Bann-Kelter; zu jenen stehet einem jeden frey zu gehen, und daselbst seine Trauben auspressen zu lassen, zu diesen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müssen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und sich derselben gegen Erlegung eines gewissen Zinses, der entweder in Geld oder in Most bestehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers siehe hinten unter dem Wort **Wein-Presse**.

Keltern, heisset den Most vermittelst der Wein-Presse oder Kelter aus denen Trauben pressen. Was dabey zu beobachten, suche unter dem Wort **Weinlese**.

Kennung, siehe **Kern**.

Kenster, suche **Mistel**.

Kerbel, Kerfel, Körbel-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den Garten-Kerbel und den Spanischen. Der Garten-Kerbel hat eine dünne und weisse Wurtzel, die nicht viel aufflattert, und mit kleinen Zäserlein behencket ist. Anfänglich ist das Kraut dem Petersilien-Kraut ähnlich; nach diesem aber ändert es sich, und wird bleich-grüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerkerbt als Petersilien. Im Majo bekommt es Krönlein wie der Coriander, und wenn diese

diese abgefallen, folget ein schwärtzlichter Saamen von gutem Geschmack. Dieses Kraut wächst gerne in schattigten, fetten und feuchten Orten, und wird erstlich im Frühling, hernach aber den gantzen Sommer durch bis gegen den October gesäet, damit man, weil dieses Kraut bald in den Saamen schiesset, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfrischung haben möge; jedoch wenn man es nach Johannis säet, so soll es nicht leicht Saamen bekommen. Es besaamet sich zwar auch selbsten, ist aber nicht so gut, als wenn es frisch gesäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öffters begiessen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel stehen lassen, und wenn er zeitig, solchen abschneiden und trocknen. Das junge Körbel-Kraut pfleget man unter andern zum Kräuter-Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl-Kräuter und Gemüse zu mengen, oder auch mit unter die Fleisch-Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Artzney seinen Nutzen, massen er den Schlaf befördert, das geronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der

Spanische Kerbel ist etwas grösser und völliger als das gemeine Körbel-Kraut; seine Blätter sind fast denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit stehen bleibet, alle Jahre wieder auswächset, und sich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begossen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb-Holtz, Kerb-Stock, bestehet aus zweyen langen schmalen und dünnen Höltzern, welche gerad und just auf und in einander passen, also, daß, wenn sie gedoppelt zusammen geleget sind, auf den Seiten gewisse Kerben mit dem Messer geschnitten, oder aber mit einer subtilen Feile eingefeilet werden welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener diesem schuldig ist. Jeder Theil behält sodenn das seinige in Verwahrung. Mit denen Fröhnern werden dergleichen Kerb-Höltzer gehalten, und ihnen die gethanen Frohn-Tage daran geschnitten; haben sie nun ihre Frohne völlig verrichtet, so schneidet man, gleichsam an stat der Quittung, die Kerben auf den zusammen geleaten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrschafft thut wohl, wenn sie ihrem Beamten oder Verwalter befiehlet, mit denen Dreschern auf jeder Tenne ordentliche Kerb-Höltzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Kante die Anzahl der Schocke, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maaß in Körnern richtig anzuschneiden, damit sie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterschleiffe, so etwan mit unrichtiger Aufschreibung der Aufheben paßiren möchten, verhütet werden können. Es sollen aber hierzu die Drescher billig eidlich verpflichtet seyn.

Kermes-Baum oder Scharlach-Baum, ist ein niedriges Bäumlein, so, wenn es jung, einen glatten und glänzenden, rund und schwartzen Auswuchs, sonderlich im Majo treibet, darinne ein weißlicher Safft, in welchem kleine Würmgen schwimmen. Es vertrocknet aber endlich dieser, und an denen Blättern wachsen darauf in der Mitten rothe und runde Körner, so inwendig weiß, am Geschmack aber säuerlich und lieblich sind, bisweilen aber auch kleine Würmgen in sich haben. Unten aber an denen Blättern wachsen die eigentlichen Kermes-Körner oder Scharlach-Beere, welches rothe Körner mit schönem rothen Safft angefüllet sind. Daraus aber werden zuletzt bleich-farbigte fliegende Würmgen, die davon fliegen, so aber verhindert wird, wenn man die Körner mit Eßig besprenget. Aus diesen Körnern wird nicht nur die Hertz- und Natur-stärckende Confectio Alkermes gemacht, sondern auch das schöne Kermesin-Lack oder Mahler-Farbe, so Kunckel im Theatr. Chym. lehret, verfertiget. Auch dienet der Safft aus denen Beeren, nachdem er zu einem Teige gemacht, zum Scharlach-Färben. Die besten wachsen in Languedoc.

Kern oder Kernung, sind schwartze Tüpffelein in den Zähnen der Pferde, welche dieselben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kan. Solches ist ein Zeichen, daß ein Pferd zwölff oder mehr Jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem oder hartem Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langsam abgenützet hat. Die Roß-Händler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen suchen, pflegen denenselben nicht allein die vördern und beyde Hacken-Zähne, welche an diesem Vieh, wider die Natur aller anderer Thiere, im Alter länger und weisser werden, fein artig bis zur behörigen Grösse abzufeilen, sondern auch mit einem glüenden Eisen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht- oder neun-jährig kaufen darff, das offt wohl sechzehen oder mehr Jahr alt ist.

Kern, wird auch bey denen Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genannt, woraus derselbe zusammen gesetzet ist. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demselben den dritten Kern stechen zu lassen, und hierauf das Maul mit Saltz zu reiben.

Kern, heisset endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferde-Fusses, so von aussen mit dem Horn umgeben ist. Den Kern wachsen zu machen: Nimm alt Schmeer, Rocken-Brot und Zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es schwitzet, schlage ihm

um damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer, Hollunder-Laub, Krebse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Saltz, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, wirck ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den erstgedachten Einschlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopffe Eyerweiß in einem Töpflein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgebundenen, aber nicht gar gelöschten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füssen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füsse bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, dergestalt, daß ihnen auch letztlich die Hüfe gar hinweg gehen, das nennet man das Kern-Schwinden der Pferde: solchem Ubel zu steuren, nimm erstlich ein Pfund altes Schmer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee, und vor zwey Groschen Terpentin-Oel, desgleichen etwas Schweins-Mist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage erstlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächset, und der Mond vier oder fünff Tage alt ist, so lasset dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünnste auswircken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwitze, lasset ihm an den Strahlen oder Fersen wohl und weit ausschneiden, damit sich der Horn daselbst von einander giebt und Lufft gewinnet. Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Fersen hinten zusammen, und wird Zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erstbesagter massen gar dünne ausgewircket, und die Fersen wohl und weit ausgeschnitten sind, so picket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vornen auf der Zähen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, lasset ihm die Eisen an der Fersen wohl weit richten; nehmet Hüner-Mist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stossets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine starcke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemahl über den vierten Tag auswircken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und stosset denselben gröblich, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; lasset das Roß also bis auf den andern Tag stehen, darnach thut es hinweg und schlaget ihm wieder den gemeldeten Brey ein, wie zuvor: thut das also lange, bis daß man siehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen ist. Item, so der Mond neu und drey Tage alt ist, so lasset dem Gaul aufs allerdünneste auswircken, bis es blutet; nehmet darnach Krebse und Eyer, so viel als zu etlichen Einschlägen vonnöthen, vergrabet es zusammen unter dem Mist, und lasset es also vierzehen Tage darunter stehen; denn thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krebse und Eyer eines so viel als des andern, stosset alles unter einander, und schlaget dem Roß so lange damit ein, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey; und dieses thut alle neue Monden. Oder nehmet Hüner-Mist, siedet ihn wohl in einem neuen Topffe, und lasset den Fuß, wie zum öfftern gemeldet worden, wohl auswircken, darnach schlaget den Hüner-Mist heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie sichs gehöret. Item, nehmet Lein-Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerstosset es unter einander, und schlaget dem Pferde damit ein, so wächset der Kern fein hernach. Oder nehmet Wachholder-Oel, und schmieret den Kern warm damit, wenn dem Roß vorhero ausgewircket worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat, so nehmet Schweins-Koth und Saltz, menget es wohl, und schlaget ihm damit vierzehen Tage nach einander ein, so weicht ihm der Kern; ie öffters es geschiehet, ie besser es ist.

Kern, wird an einigen Orten das beste von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, siehe Milch-Rahm.

Kern, heisset man auch das schönste und weisseste Mehl, so aus Korn oder Weitzen gemahlen wird, suche Mehl.

Kern, ist der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimischen Obst-Bäume verschlossen liegenden Saamen beygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reiffen Obste sammlet, man mag sie gleich noch im Herbste oder auf den folgenden Frühling einstecken oder aussäen wollen, soll man bis zu ihrer Steck-Zeit an einem lufftigen oder trockenen Ort, und vor den Mäusen wohl verwahret, aufbehalten, daß man insonderheit die Kerne von dem Stein-Obst nicht in den Mund nehme, weil sie sonsten nicht zum stecken taugen. Diejenige, so im Herbst ihre gesammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einstecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein hölzernes ablanges Gefässe, lassen dasselbe am Boden unten durchbohren, und erstlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch sandigtes Erdreich schütten, die Kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf säen, und dieselben so fort wiederum mit einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das Gefässe voll wird. Dieses läßt man sodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefähr einer guten Hand tieff unter der Erden stehe,

stehe, und muß es hiernächst mit Steinen und Erdreich wohl bedecken, daß es vom Froste nicht beschädiget werde. Will man aber dieses Gefässe mit den Kernen nicht in einen Garten vergraben, mag man es in einem Keller, der nicht gar dünstig oder wässerig ist, setzen, doch daß man darzu sehe, daß sie nicht schimmlicht werden, auch keine Feuchtigkeit oder Mäuse darzu kommen können. Weil die Apfel-Kerne etwas weich sind, und daher ohngefehr um vierzehen Tage eher keimen als die Birn-Kerne, welches etwa um Lichtmeß oder in der Fasten zu geschehen pfleget; so muß man um solche Zeit darnach sehen, und falls man befindet, daß sie anfahen zu keimen, dieselben sammt der sandigten Erde im Neu-Monden aussäen, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von demselben Beete, welches im vorhergegangenen Herbst im alten Mond zwey Ellen tief umgegraben, und mit kurzem alten Mist, oder guter Scharr- oder Schurr-Erde wohl gedünget seyn muß, die oberste Erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die Kerne eingesäet sind, sodenn die besagte hinweg genommene Erde, zweyer quer Finger dicke wieder darauf werffen, und bey einfallenden trockenem Wetter sie täglich begiessen. Was aber die hartschaligten Kerne vom Stein-Obst anbelangt, schneidet man erstlich die beyden Spitzen mit einem scharffen Messer in so weit hinweg, bis sie ein klein Löchlein bekommen, eben so werden auch die beyden scharfen Seiten so weit beschnitten, daß sie nur noch ein wenig halten, und denn in der Erden bey ihrem Keimen gar leicht aufspringen können: wenn sie also vorbereitet, werden sie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes Garten-Beet eingestecket, und zwar, daß die Spitzen unten kommen, denn dieses ist der Wurtzel Anfang. Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Tage vorher, ehe man sie stecket, in Zucker- oder Honig-Wasser, Milch, oder auch nur in schlechtes Düng-Wasser sollen geleget werden, ist eben nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn sie schon ohne dem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ihrer Auskeimung finden, dahingegen, wenn sie so wasserschwangig in das feuchte Erdreich kommen, zumahl, wenn die Zeit naß ist, sie leichtlich von der überflüßigen Feuchtigkeit verfaulen und verderben. Insgemein aber ist dabey zu mercken, daß alle Kerne zu diesem Gebrauch in fruchtbarer Zeit gesammlet werden müssen, so sie anders wohl anschlagen sollen: Denn sonst von andern und schlechtern Jahr-Gängen die wenigsten gedeyen.

Kern, an einem Holtz ist der allerinnerste Theil und gleichsam das Marck desselben, um ihn herum befinden sich die sogenannten Jahre, darauf folget der Splint, und den endlich aussen herum die Schale oder Rinde. Wenn der Kern nicht mehr gut und gesund, so ist es kein gut und gesund Holtz.

Kern-ästig, ist und heisset ein Wald-Baum, wenn er starcke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihme aus dem Kerne geben: Denn solche Aeste drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichspaltig bleibet, dahero ein solcher Stamm weder zu Bretern noch zu Schindeln oder Schleissen tauglich ist.

Kernbeisser, ist ein Vogel, welcher dem Leibe nach einer Wein Drossel nichts nachgeben wird, nur daß diese dicker an Federn ist, und wegen ihres langen Schwantzes, und der hohen Beine allerdings grösser aussiehet. Er ist am Kopffe theils dunckelbraun, theils hellbraun, nemlich am halben Theil des Kopffs ist er dunckel-braun, und am andern halben Theil ist er auf solche Art hellbraun, wie die Rebhüner am Kopffe braun sind; der übrige Rücken bis an die Helffte des Schwantzes aber ist schwärtzlicht; auf denen Fittichen hat er weißgeschäckigte Federn, wie auch weisse Flecken unten an denen Schwing- und Schwantz-Federn, daß man ihn dadurch im Fliegen gar wohl erkennen kan. Doch es ist ein bekannter Vogel. Wir mercken nur noch folgendes an: Dieser Vogel hält sich das gantze Jahr am liebsten in Buch-Wäldern auf, allwo er auch brütet, welches im April und May zu geschehen pflegt, da er denn gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringet. Sobald die Kirschen kommen, theilet er sich in alle Gärten aus, und suchet dieselbigen sehr fleißig, da, wenn man einen Lock-Vogel auf eine hohe Stange stecket, und eine kleine Staude darzu hinauf bindet, welche mit Leim-Spindeln versehen wird, man zu solcher Zeit deren sehr viel fänget. Sie lassen sich aber auch um Jacobi in denen Gärten, wie die jungen Fincken ankörnen, und mit einer Vogel-Wand Hauffenweis erhaschen. Im August gehen sie schon wiederum in den Wald; doch streichen sie in diesem und im folgenden Monat, da man denn am besten thut, wenn man deren eine Anzahl fangen will, man versehe sich mit Lock, und schlage einen ordentlichen Herd dazu, auf welchem der Fang in folgenden beyden Monaten, auch, wenn ein schöner Herbst ist, noch im November continuiret: Denn es bleiben ihrer viel zu Winters-Zeit hier zu Lande, in welcher Zeit sie sich mit dem Stein-Büchen-Saamen, welches ein hartes Gewächse, und inwendig ein kleines öhlichtes Kernlein in sich hält, zu nähren pflegen. In dem Vogel-Hause bestehet dieses Vogels beste Nahrung in Hanff-Körnern; er nimmt aber auch mit Lein-Dotter und andern geringen Futter vorlieb. Wenn man ihn einstellt, ist, wie bey allen Vogeln, die Vorsichtigkeit nöthig, daß man ihm anfangs das Futter also verstreue, daß er darauf treten muß, wenn er aber einmahl gewohnt, ist er sehr dauerhafft: er wird auch sehr zahm, sonderlich, wenn man ihn jung aus dem Nest nimmt.

Kern-Obst, bestehet aus Aepffeln, Birnen, Qvitten, Maulbeeren, Feigen, Nüssen und Castanien,

stamen. Siehe Obst. Es führen auch diese Benennung diejenigen Stämme, welche aus dem gesäeten Kern-Saamen erwachsen, und zu guten Bäumen gezogen werden.

Kern-Sack, ist ein aus grober Leinwand verfertigtes und mit dürren Kirsch- oder Pflaumen-Kernen ausgefülltes Küssen, welches das Land-Volck Winters-Zeit den Tag über auf dem warmen Ofen liegen hat, des Nachts aber stat der Wärm-Flasche mit in das Bette zu nehmen pfleget.

Kernschälig, wird ein Stamm vom schwarzen Holtze genennet, wenn bey starcken Winden dessen Jahre inwendig losgeschoben worden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zusammen wächset, also, daß ein solcher Stamm zu Bretern und Schindeln allerdings untauglich ist. Dieser Fehler ereignet sich vornehmlich an denen Tannen-Stämmen, und ist nicht leicht von aussen zu erkennen.

Kern-Scheite, werden die aus dem Schafft oder Stamm eines Baumes geschlagene Scheite genennet, zum Unterschied der Keppel- oder Walzen-Scheite, welche aus den Aesten, und der Stock-Scheite, welche aus denen stehengebliebenen Stöcken der Bäume gemachet werden. Die Kern-Scheite werden nach jeden Landes oder Ortes Gewohnheit bald zwey Ellen, bald nur sieben Viertel-Elle lang gemacht. Uiberhaupt sollen die Holtz-Hauer und Scheit-Schläger dieselben in gleicher Länge machen, und nicht daß eines eine Viertel-Elle länger oder kürzer, als das andere ist, und ob sich gleich die Scheit-Schläger mit den Quirln oder Aesten entschuldigen wollen, durch welches, wenn das Scheit-Maaß eben einen solchen Ast treffe, sie nicht wohl sägen könnten, so macht doch dasselbe nicht eine Viertel-Elle, sondern nur zwey qver Finger aus, und fällt also die Entschuldigung hinweg; so sind auch, wo hart und weich Holtz gemenget erwachsen, die Scheite zu sondern, und das harte und weiche jedes alleine zu setzen, ausser diesem kein accurater Anschlag gemachet werden kan.

Kern-Schule, siehe Baum-Schule.

Kernschwinden, was solches vor ein Zufall an den Pferden sey, und wie demselben abzuhelfen, davon ist oben unter dem Wort Kern bereits Erwehnung geschehen.

Kertzen-Kraut, siehe Königs-Kerzen.

Kertzen ziehen, suche Lichtziehen.

Kessel, ist ein insgemein von Kupffer oder auch von Meßing, rund, tief und am Boden gewölbt gemachtes Gefässe, in welchem man allerley Sachen sieden und kochen kan. Ihre Grösse richtet sich nach dem Gebrauch, worzu sie bestimmet sind. Die grösten Kessel, so man bey der Wirtschafft braucht, sind die Brau-Kessel, welche an vielen Orten, an stat der Brau-Pfannen gebraucht werden. Die Färber- Salpeter- Sied- und Wasch-Kessel, sind kleiner und gemeiniglich in der Küche, oder im Wasch- oder Färb-Hause, wie auch Salpeter-Hütten eingemauert. Die Fisch-Kessel, worinnen man die Fische zu sieden pfleget, sind die kleinsten. Diejenigen, welche nicht eingemauert sind, werden auf einem Dreyfuß über das Feuer gesetzet, oder sie sind mit einem Henkel oder Biegel versehen, daß man sie an gewisse darzu verfertigte Kessel-Haaken darüber frey hängen kan. Die Schincken-Kessel, gehen von der gemeinen Kessel-Form ab, indem sie wie ein Schincken gestaltet, an dem einen Ende breit, an dem andern aber schmal sind, und auf drey eisernen Füssen stehen.

Kessel oder Fisch-Loch, ist der tiefste Ort in einem Teich, beym Zapffen oder Ständer, woraus das Wasser nicht weiter abgelassen werden kan.

Kessel, nennet man auch den Ort in einem Dachs-Bau, da die Dächse recht liegen, und ihr Lager gemacht haben. Davon das Wort Dachs nachzuschlagen.

Kessel-Asche, siehe Pot-Asche.

Kessel-Bier, heisset man an einigen Orten dasjenige Bier, welches einem jeden Haus-Vater vor sich und die Seinigen in seinem Hause zu brauen erlaubt ist, und wird daher also genennet, weil es nur in geringer Maaß in einem kleinen Kessel, nicht aber in einer Brau-Pfanne oder grossen Brau-Kessel gebrauet wird. Dieweil aber darbey ein grosser Misbrauch entstanden, woraus die Bier-Steuern geschwächet und verschiedener Nachtheil dem Landes-Herrn erwachsen, ist solches an den mehresten Orten gäntzlich abgeschafft und bey harter Strafe verboten. An einigen Orten aber macht man diese Anstalt, daß man zwar das Kesselbrauen auf dem Lande, wo kein Brau-Haus ist, auch die Städte weit liegen, und eben kein sonderliches Bier zu brauen ist, verstattet. Allein man setzet dafür jährlich nach Proportion der Haushaltung ein vor allemahl ein gewisses an Bier- oder Tranck-Steuern an, hiernächst aber muß man einen Theil der erbaueten Gerste besonders veraccisiren. Und dadurch entgehet man dem Unterschleiff. Nur darff nicht verstattet werden, daß iemand solch Kessel-Bier verzapffe und verkauffe, es wäre denn absonderlich vergeben.

Kessel-Haken, heisset derjenige eiserne Arm, woran ein Fisch-Kessel frey über das Feuer gehangen werden kan. Man bedienet sich unterschiedener Arten derselben. Die besten unter allen sind diejenigen, woran die Kessel bald hoch, bald niedrig aufgehangen werden können; und welche sich, wenn man sie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite schlagen oder sonst bequem aus dem Wege schaffen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hinderlich seyn.

Kessel-Jagen, wird ein Jagen genennet, welches in die Runde eingestellet ist.

Kesten,

Kesten, siehe Castanien.

Kesten-Baum, suche Castanien-Baum.

Ketmia oder Syrischer Pappel-Baum, ist ein Schirm-Gewächse, welches einen holtzigen und Aschenfarbnen Stamm hat, der sich in viele knotichte Aeste zertheilet. Seine Blätter, welche er im Winter abwirfft, im Sommer aber wiederum verneuert, sind obenher grün und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsch-Blüth-Farben, zuweilen aber auch gesprenget. Inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen. Sie kommen zum Theil im Junio, zum Theil auch in denen folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen desto fleißiger begossen seyn, weil sie sonsten sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht gerne zeitig, derowegen muß man sie von denen Neben-Schossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas hartes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirr pflantzen, und wohl befeuchten; alsdenn lässet man sie acht oder zehen Wochen also stehen, und bringet sie vor den August nicht in die Sonne. Wenn sie solchergestalt drey Jahr nach einander gestanden, alsdenn soll man sie versetzen; zwey Jahr nach dieser Versetzung kan man sie alsdenn über Winter im Garten lassen; eher aber werden sie solchen nicht ausdauren.

Kette, ist ein von vielen in einander geschlungenen gantz- oder länglicht-runden, oder auch gedreheten eisernen Ringen oder Gliedern zusammen gesetztes Band, deren man bey einer Haus- und Land-Wirtschafft vielerley zu verschiedenem Gebrauch vonnöthen hat. Also sind bekannt, die Brust- und Deichsel- oder Halt-Ketten, die Pferde damit an die Wägen zu spannen; Halffter-Ketten, die Pferde damit in den Ställen anzulegen; Kinn-Ketten, so als ein Gegen-Gewicht an den Pferde-Zäumen das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirckung leiten und erhalten. Hemm- oder Sperr-Ketten, die Räder an denen Berg-abgehenden Wagen zu sperren und einzuhängen, damit sie nicht durch allzu schnelles Lauffen, Mann und Roß zu Boden stürzen und in Grund verfallen. Griendel- oder Grengel-Ketten, welche den Pflug tiefer oder seichter gehen zu lassen dienen. Kuh-Ketten, das Vieh damit in denen Ställen anzuhängen. Spann-Ketten, den Wagen und die darauf liegende Last zu spannen und zusammen zu halten. Bauch-Ketten, so bey den Holtz- und andern schweren Fuhren, anstatt der Bauch-Stricke gebraucht werden. Waag-Ketten, die schweren Waag-Schaalen, damit an die grossen Waag-Balcken anzuhängen. Brunnen-Ketten, die Eimer damit an den Schöpff-Brunnen zu befestigen, und was andere dergleichen Gattungen mehr sind. Uiber diese Art der eisernen Ketten, kommen auch noch einige in Gebrauch, die von Drat verfertiget, dergleichen die Eichhorn-Ketten, Schlüssel-Ketten, u. s. f. Zugeschweigen dererjenigen, welche das Frauenzimmer als eine Zierath träget, deren Glieder aus Gold oder Silber und vergoldet, mit oder ohne Schloß, einfach oder doppelt seyn. Die bekanntesten davon sind die Drat-Ketten, Erbis-Ketten, Flincker-Ketten, Frantz-Ketten, Grän-Ketten, Pantzer-Ketten rc.

Ketten-Hund oder Haus-Hund, siehe Hund.

Keule, wird der Hinter-Laufft mit dem Wildpret von einem Hirschen, Thiere oder wilden Schweine genennet. Wiewohl man auch die Hinter-Viertel, sonderlich der Schöpse und Schweine, eben mit dieser Benennung beleget.

Keuler, Keiler oder Keyler, heisset nach der Jäger-Sprache ein wildes Schwein männlichen Geschlechts, welches im dritten Jahr seines Alters ist, und mit vier Jahren vor ein angehendes Schwein, nach dem fünfften aber als ein Haupt-Schwein angesprochen wird. Ein Keuler kan in der Fehrte von einer alten Bache nicht unterschieden werden; denn ob wohl einige Jäger behaupten wollen: Es könnte unter einem dreyjährigen Keuler, und einer starcken Bache ein Unterschied und Kenntniß gefunden werden, weil nach ihrer Meinung der Keuler mit den Affter-Klauen und Schalen kurtz beysammen, hingegen der Bachen Gräfftere hoher und nicht so weit von einander stünde; so ist doch dieses ohne Grund, massen eine alte Bache mit denen Affter-Klauen sich eben so gestauchet spüret, als der Keuler.

Keusch-Baum, siehe *Agnus castus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, ist ein Vogel in der Grösse, wie eine Schnepffe, auch wie derselbe, hochbeinigt und kurtzschwäntzigt, er hat auch einen langen Hals, iedoch ist sein Schnabel bey weitem nicht so lang, als eines Schnepfens Schnabel, und viel dicker, auch an der Farbe nicht braun, sondern schwartz. Der gantze Vogel ist schwartz und weiß, doch ist das Schwartze mehr abgeschossen und nicht so gläntzend schwartz; so ist auch der Rücken grünlich-spieglend, auf dem Kopffe hat er etliche empor stehende schwartze Federn, gäntzlich wie die Federn oder Cronen auf eines Pfauen Kopffe. Es hält sich dieser Vogel allezeit an sumpffigten Oertern auf, und lässet sich in dem Strich bey grossen Schaaren sehen, im Wieder-Strich aber ist er einer mit von denen ersten, welche, so bald der Sumpff vom Froste offen wird zurücke kommen. Und ob er gleich sonsten ein sehr vorsichtiger und scheuer Vogel ist, welcher zu Herbst-Zeit nicht wohl an sich kommen lässet, so ist er doch in seiner Brut-Zeit aus Neidsucht so kühne, daß er Menschen und Hunden fast auf den Kopff flieget, und dahero im Flug wohl zu schiessen ist. Er bringet drey bis vier Junge, nachdem er vierzehen Tage gesessen hat, aus, und ziehet dieselben mit allerhand in Sümpffen befindlichen Gewür-

me auf. Aus denen Kibitz-Eyern, welche grün und mit schwartzen Tüpffelein besprenget sind, wird eine besondere Delicatesse gemacht, sie müssen aber noch vorher, ehe sie besessen worden, gefunden werden.

Kibitz-Blume, ist eine feine Garten-Blume: das davon gebrannte Wasser vertreibet die Sommer-Flecken, sie selbst aber stillet das Nasen-Bluten.

Kichern oder Zissern, sind eine Hülsen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleichgrüne wolligte und am Rand herum gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blüthen, und grosse platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: Wilde die von sich selbst wachsen, und Feld- oder Garten-Kichern, welche jährlich aus dem Saamen gezeuget werden. Dieser giebt es wieder dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. In Franckreich werden gantze Felder davon bestellet, welches auch in Italien also geschiehet. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meistentheils und am nützlichsten im wachsenden Mond angebauet, weil sie alsdenn grössere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er sie im Mist-Wasser über Nachts weichen lässet: Massen sie davon eher aufgehen, lieber zusetzen, dem Grunde nicht so viel schaden, schöner und grösser, und von dem Ungezieser weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieselbigen dünne säen, weil sie gerne zusetzen: vor allen Dingen aber sie nicht überzeitigen, sondern bey schönem Wetter abmähen, und wie die Linsen trocken einführen lassen: Denn woferne sie einmahl beregnet, und hernach vom Sonnen-Schein wieder bestrahlet werden, gehen die Hülsen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringem Verlust ihres Haus-Vaters. Die Brühe davon ist gesunder, als die Kichern selbst, und muß man solche, wenn sie zur Speise genutzt werden, vorhero wohl aus reinem Wasser waschen. Wenn sie recht dürr in solche Fässer, darinnen Oel gewesen, gethan werden, bleiben sie länger, kochen sich besser, sind aber zur Saat undienlich. Sie stärcken, sonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren denen säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, sind wider die Gelb- und Wassersucht gut, wenn sie mit Roßmarin gekocht und getruncken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermischt, und die Haut damit bestrichen wird, macht solche glatt, und nimmt alle Flecken und Masern derselben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil sie mit ihrer sehr saltzigten Eigenschafft den Grund sehr aussaugen und aböden; doch wenn sie vorhero in einem Wasser, darinnen Salniter solviret ist, eingeweicht werden, sollen sie den Feldern nicht so viel schaden, und besser gerathen. Das Feld, darinnen Kichern gestanden, soll hernach aufs wenigste ein Jahr in der Brach liegen.

Kiefer, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heist man das hartigte Fichten- oder Kiesern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder Kiehn-Föhren-Baum, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn-Rus, ist ein in grossen Kiehn-Wäldern auf absonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß gesammleter Rus, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchem das Pech schwitzen muste, von dem Hartz übrig geblieben ist, folgender Gestalt gemachet wird: Das Hartz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Rus erstgedachter massen gebraucht da bauen sie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere Kammer, auf allen Seiten zugeschlossen, ausser oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-förmigen, spitzigen, überall ausgestreckten leinenen Sack knapp besetzet ist. An die Seiten der Kammer machen sie einen länglichten Ofen, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringet, und sich oben im Sack anhänget; der Ofen ist gewölbt, und hat vornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geschlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und also damit fortgefahren wird, so lange etwas davon vorhanden ist; da gehet denn der Rauch aus dem Ofen in die finstere Kammer, und weil er sonst keinen Ausgang findet, legt er sich oben im leinenen Sacke an, und wird dick; wenn man nun fertig ist, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pflaster der Kammer herab fället, welcher in die Rus-Butten gesammlet und also verkaufft wird. Er giebt die schönste schwartze Farbe, deren sich die Buch-Drucker, Mahler und Tischer, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Rus machen, ist in vielen Forst-Ordnungen verboten, an einigen Orten aber nur gewissen Leuten, und unter vorgeschriebener Masse erlaubt.

Kiel, siehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federschliessen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten gesammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen, heisset man auch bey den jungen Gänsen, wenn sie in den Flügeln die grossen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänse anheben zu kielen, werden sie gemeiniglich sehr schwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorschütten soll, daß sie sich daran erholen, weilen sie sonst leichtlich sterben.

Kien, siehe Kiehn.

Kieß, wird zwar im gemeinen Leben das Grobe aus dem mit kleinen Steinlein vermengten Sand genennet: Allein eigentlich ist es eine sehr nützliche und gemeine Berg-Art und Mineral, so sonderlich auf Eisen, Kupfer, Schwefel, Vitriol und Arsenic weiset, und solchen in sich hat, davon Hr. Berg-Rath Henkel sel. eine besondere Kieß-Historie geschrieben. Sonst machte man die Büchsen-Steine auf den alten Deutschen Büchsen-Schlössern daraus.

Kiesel-Stein, ist ein mehr als Marmor harter Stein, so daß er, wenn er an Stahl oder wider einen andern seines gleichen geschlagen wird, Feuer giebt, ist glatt, dichte und schwer, wächset in den Gebirgen, unter dem Sande, in dem Erdboden und in Flüssen, von allerley Farben; manche von ihnen führen etwas Gold bey sich. Die kleinen runden wie Hasel-Nüsse oder Muscaten-Nüsse, weiß von Farbe, überaus glatte, harte und gantz Crystallin-glänzende, sonderlich die an den Ufern des Meeres angetroffen werden, lassen sich wie ein Diamant schleifen und schneiden, und spielen hernach ziemlich wie ein solcher, aus den etwas grössern aber von dieser Art wird, wenn sie ausgeglüet, im Wasser abgelöschet, und hernach gestossen seyn, ein schön Crystallen-Glas gemachet; und brauchet man dieses Pulver zu Reinmachung der Zähne.

Kilber-Lämmer, werden von einigen die Schaafe weiblichen Geschlechts genennet, denen man zur Fastnachts-Zeit den Schwantz abgestutzet.

Kinder-Mutter, Hebamme, Wehe-Frau, Weh-Mutter, Püppel-Mutter, ist eine von der Obrigkeit geordnete, unterrichtete, erfahrne und examinirte, ja auch wohl vereidete, an eine gewisse Ordnung gebundene, erbare, reinliche Frau, welche denen schwangern Weibern vor, in und nach der Geburt mit gutem Rath und That beyzustehen, geschickt ist, da sie denn sonderlich in schweren Fällen die Geburt befordern hilfft, die Kinder vorsichtig und behutsam von den kreissenden Müttern nimmt, durch das erste Bad reiniget, und alsdenn nicht nur zur heiligen Tauffe träget, sondern auch noch einige Zeit hernach täglich beschicket. Bey schweren Kindes-Nöthen bedienen sich einige eines höltzernen auf besondere Art verfertigten lehnenden Gestelles, worauf sie die arbeitenden Weiber sorgfältig bringen, welches ein Kinder-Mutter-Stuhl genennet wird. Wenn sie das Kind zur Tauffe trägt, hänget sie einen kurtzen, auf mancherley Art ausgezierten und façonirten Mantel um, darein sie das Kind zu schlagen pfleget, welcher eine Kinder-Mutter-Schaube heisset. Da es bey einem mit guter Wirtschafft versehenen Lande, wie überhaupt bey der Macht eines Staats, nicht nur auf viele, sondern auch an Leib und Seele gesunde Menschen ankommt, di e Geburt und erste Erziehung des Leibes gesunder Menschen aber theils auf die gebährenden Mütter, theils aber auf diejenigen, die ihnen in der Geburt beystehen, und hernach die erste Sorge vor den Leib des gebohrnen Kindes tragen, ankommt; so siehet man hieraus, wie viel Sorgfalt die kluge Policey anzuwenden habe, damit zu dieser Sache, wie auch zum Unterricht derer einfältigen Weiber in ihrer Schwangerschafft und Geburt geschickte und gewissenhafte Weiber gesetzet, solche Sorgfalt aber nicht so nachläßig, wie an vielen Orten geschiehet, veranstaltet, oder diese Arbeit jeder alten oder jungen Vettel überlassen werde. Dieses kömmt aber auf ein wohl eingerichtetes Medicinal Wesen an, darinnen in denen Brandenburgischen Landen seine Anstalten durch die von dem König Friedrich Wilhelm gemachte schöne Medicinal-Ordnung und errichtete Ober- und Provincial-Medicinal-Collegia, Medicinal-Commissiones und Fiscale, ordentliche Land- und Stadt-Physicos, und Land- und Stadt-Chirurgos gemacht, und insonderheit die Bestallung ordentlicher Kinder-Mütter, ja derselben Unterricht Zucht, Examen und Verpflichtung wohl eingerichtet ist. Man folgt auch heut zu Tage an vielen Orten denen Frantzosen, und bekümmert sich um künstliche Accoucheurs, die nicht nur in sonderlichen Nothfällen gebrauchet werden, da sie sich auf diese Operationes nach der Kunst, Anatomie und Chirurgie, wie auch auf die bey Kreissenden und neugebohrnen Kindern, sonderlich vorfallenden Kranckheiten vor andern geleget haben, sondern auch dienen können, um die Wehmütter zu unterrichten. Damit aber ein Kind gesunde und gleiche Gliedmassen bekomme, dazu kan vor andern am ersten eine verständige Kinder-Mutter den ersten Grund legen, wiewohl auch nachhero nicht nur dafür gesorget, sondern auch der sich etwan ereignende Mangel verbessert werden kan und muß, als worzu M. *Andry* ins Deutsche übersetzte Orthopædie oder Kunst bey denen Kindern die Ungestalt des Leibes zu verhüten und zu verbessern, Berlin bey Rüdigern 1744, schöne Anleitung giebet. Ja in diesem Buche findet man auch alles dasjenige, was in der Wartung der Kinder in Acht zu nehmen, und also Kinderwärterinnen zu beobachten haben. Denn eine

Kinder-Wärterin, heisset diejenige verständige Weibs-Person, welche darzu angenommen ist, daß sie das neugebohrne Kind bedachtsam warten und ordentlich auferziehen helfen soll. Es kommt ihr demnach zu, das junge Kind täglich zu beschicken, allezeit reinlich und sauber zu halten, und nicht nur bald nebst dem Säugen zum Essen mit anzugewöhnen, sondern auch bey der Speise und dem Trancke selbst gute Ordnung und Maasse zu halten. Weil nun auf diesem allen die folgende Gesundheit, ja künfftige Glückseligkeit eines Menschen beruhet, daher die Wartung der Kinder das Haupt-Stücke einer wohl eingerichteten Haushaltung ausmachet; als will es gantz nöthig seyn, ein und das andere dienliche Verhalten, in Absicht der Wartung gantz kleiner Kinder, allhier mit anzuführen.

en. Die gewöhnliche Speise ist, sonderlich so lange keine Zähne vorhanden, anfänglich nach der Mutter- oder Ammen-Milch, ein aus Milch und dem feinsten Weitzen Mehl weder allzudünne, noch gar zu starck mit ein wenig Butter eingerührtes Mus: oder weil das feuchte Mehl die Vermehrung und den Wachsthum der Würmer befördert, die Milch-Speisen leichtlich in einem sauren Magen gerinnen, und folglich Reissen und Bauch-Grimmen verursachen, alles Mehlwerck überhaupt schwer zu verdauen, so bereiten einige das Mus aus Mehl und Fleisch-Brühe, ja sie nehmen wohl an statt des Mehls, hartgeriebene Semmel oder Eyer-Brot, und lassen es aufsieden, werffen auch indessen, zumahlen wenn die Kinder starckes Bauch-Grimmen haben, ein wenig zu klarem Pulver gestossenen Anis hinein, und geben sodenn denen Kindern, wenn sie noch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn sie aber einige Wochen und Monat alt, dreymahl, nemlich früh, des Mittags, und zur Nacht, dergleichen Speise zu einerley Zeit zu essen und bald darauf zu trincken, damit sie sowohl in Speisen, als auch in Schlaffen ihre Ordnung zu halten gewohnen, worbey denn dasjenige überhaupt in acht zu nehmen, was bey dem Worte Kauen erinnert worden. So nun bey dergleichen Wartung die Kinder das halbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zuweilen etwas von andern gemeinen Speisen, sonderlich, wenn sich die Zähne einfinden, oder ein zartes weichgesottenes und sehr klein geschnittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleisch, von Hünern, Kälbern und dergleichen. Der Trunck ist nächst der Mutter-Milch, Bier, das nicht so starck, oder ein mit Anis und Fenchel abgesottenes Wasser, da man zu einem Maaß Fluß-Wasser, iedes eine mäßige Hand voll hinein wirfft, und ein wenig aufsieden läßt, wenn es bald laulicht worden, etwas süsses Holtz und bis in die sechs Körner Mastix darein thut, und endlich, wenn es verkühlet, durchseihet; Wein hergegen ist den Kindern ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des Nachts im Schlaff, ingleichen öffters unter der Mahlzeit zu trincken geben ist sehr ungesund; wenn die Zähne durch sehr warme Speise, sonderlich mit heisser Butter erhitzet werden, ingleichen so man nach der Wärme alsobald kaltes Getrancke in den Mund bringet, dieses macht schwartze und ausgebrochene schadhafte Zähne, und darauf folgende Schmertzen. Auf Milch, Obst und süsse Speisen getruncken, verursachet Blehungen, üble Dauung und den Durchlauff. Bey den nunmehro erwachsenen Kindern, erhält man zwar gerne in der Zeit die Ordnung zum Speisen, die Speisen selbst aber verändert man so viel als möglich, und giebt ihnen zuweilen auch harte, unverdauliche, doch nur in gewisser Portion, verstattet aber dabey nicht, daß solche allzu grob und Brockenweise, sondern fein klein gekauet hinunter geschlucket werden. Sonderlich ist aber darauf zu sehen, daß man ihnen nicht immer und zu viel zu essen verstatte, oder gebe. Sollten sie vielen Hunger haben, so muß der Magen nur offt, aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Fressen, womit man den Kindern meinet Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entstehet, woferne sonderlich nicht viele Bewegung in der Lufft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meistens bey denen vornehmen, eben die erste Stufe zu innerlicher und äusserlicher Ungesundheit. Wenn man die rechte Diät bey Kindern treffen und sie darinnen, bis der Leib zu einiger Festigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, so würden wir vielweniger krancke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Uiberfluß, oder aber man schweifet in der Härte und mit plötzlichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverstand. Und daran sind insgemein unverständige Eltern, und sonderlich hätschliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverständigern oder ungeschickten und gar boshafftigen Kinder-Wärterinnen und Mädgen schuld. Das schlimmste ist, daß man wenig Personen findet, die sich darauf legen, oder diese Verrichtung mit Verstand übernehmen. Ja man ist auch auf keine Anstalt bedacht, solche Leute zu erziehen, sondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächst der vernünfftigen Wartung in Ansehung des Essens und Trinkens, wozu auch die Wahl der Speisen gehöret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenen, der Bewegung und Ruhe, sonderlich aber derer Gemüths Bewegungen, kömt die besondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Fallen, Heben, Springen, Schlagen u. s. f. beschädiget, davon die Ursache unter dem Wort **Knorpel** zu suchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, sondern auch in der Bewegung, gehen, stehen, sitzen, tragen des Kopfes, der Brust, &c. zu nichts ungestaltem gewöhnet, und bloß im Wachsen, erst wenn man das Bäumgen nicht gleichsam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, schief oder an denen Gliedern, sonderlich aber auch an denen sinnlichen Werckzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Artickel angeführten Buche, wie auch in Locks Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung finden.

Kinder-Pocken oder Blattern, sind nichts anders als Ausfahrungen in der äussersten Haut, welche nach Unterschied mit einem anhaltenden Fieber verknüpffet, und sonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entstehen meistentheils daher, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, so sie im Mutter-Leibe gesammlet, gereiniget werden. Doch sind ihrer vielerley, als: Wind- Wasser- und Spitz-Pocken, Fließ- und fette Blattern, grosse oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man schlage den Artickel **Blattern** auf.

Kinnbacke,

Kinnbacke, heist derjenige Theil des Kopffs, worinnen eines ieglichen Thieres seine Zähne befindlich sind und aus zweyen Stücken, dem oberen nemlich und dem untern, bestehet. Der obere ist bey den Menschen sowohl, als fast bey den meisten Thieren unbeweglich, da hergegen der untere sich beweget. Dahero es geschehen kan, daß man durch einen Zufall, indem man das Maul allzuweit aufthut, denselben verrücket, und es so lange aufgesperret halten muß, bis es durch einen derben Schlag wiederum eingerichtet wird.

Kinn-Kette oder Kinn-Reiff, ist eine kleine eiserne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welche unter dem Kin desselben herum geleget und in die Kinn-Haacken eingesencket wird, damit das Gebiß fest und stät liegen bleibe. Sie ist gleichsam das Gegen-Gewicht, welches das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirkung erhält, und muß dahero weder zu kurtz noch zu lang seyn: Denn ist sie zu kurtz, so macht sie das Mund-Stück im Maule starrend, daß das Pferd das Maul nicht wohl regen kan; ist sie aber zu lang und liegt zu weit, so ziehen sie die Stangen nach der Brust, daß man den Gaul nicht wohl halten kan. Sie soll glatt, großgliederig, und ein iedes Glied von dreyen kurtz zusammen gedrungenen und in einander geschlossenen kleinen Gliedern gemacht, auch dabey wohlgängig seyn; ie dicker die Glieder sind, ie linder ist auch die Kinn-Kette, und ie weniger macht sie das Pferd wund: ie subtiler aber die Glieder sind, ie einschneidender und schärfer ist sie. Es muß auch dieselbe dergestalt ajustiret seyn, daß sie nicht zu hoch über sich rutsche; diesem vorzukommen, müssen die Kinn-Haacken etwas lang und gebogen seyn, und demnach die Kinn-Kette desto weniger, so kan man auch noch über das, im Fall es nöthig, oben zwischen einem iedweden ein kleines Ringlein anbiegen lassen, dadurch verhütet wird, daß die Kinn-Haacken sich nicht in die Höhe geben können, sondern vielmehr an ihrem Orte niedergedruckt verbleiben müssen.

Kinster, siehe **Mistel**.

Kirch-Gang, heisset bey den Jägern, wenn der Hirsch gemach zu Holtze gehet: Denn zu Felde achet er geschwinde.

Kirch-Meß, Kirch-Weyh, Kir-Meß, ist ein an manchen Orten eingeführtes Bauren-Fest, so gemeiniglich nach vollbrachter Erndte und gethaner Ein-Saat geseyert wird; zu welcher Zeit ein ieglicher Haus-Vater mit seiner Freundschafft zuförderst Gott vor den eingebrachten Segen dancket, und eben davon nicht nur sich und den Seinigen eine Gutthat erweiset, sondern auch seinem Gesinde und andern armen Bedürfftigen, etwas von gedachtem Segen geniessen lässet. An einigen Orten wird auch der Kindtauff-Schmaus, oder das Tauf- oder Kirchgangs-Essen so genennet, wobey der gemeine Mann viel Uiberfluß treibet, und sich offt dadurch in seiner Wirtschafft ruiniret.

Kirsche, ist eine bekannte runde oder rundliche, an einem langen Stiel hängende Baum-Frucht, welche unter das Stein-Obst gehöret, und der Farbe, Gestalt, Geschmack, Landschafft und Wirckung nach unterschieden ist. Alle haben eine dünne glänzende Haut, ein safftiges Fleisch und einen bitterlichen, in einem harten Stein verschlossenen Kern. Uiberhaupt giebt es zweyerley Kirschen: wilde Kirschen und Garten-Kirschen. Von beyden hat man so mancherley Arten, daß sie nicht wohl genau zu erzählen; die wilden Kirschen sind ihrer Farbe nach entweder roth, weiß, schwartz, gelblicht oder bräunlich, an der Gestalt groß oder klein, und am Geschmack süß oder sauer. Wenn diese Kirschen reiffen, soll ein Haus-Vater fleißig acht haben lassen, daß beym Abnehmen und Sammlen derselben, die Bäume nicht zu sehr beschädiget werden, ausser diesem, und falls man vor diebischen Vögeln gesichert wäre, würde besser gethan seyn, wenn man sie an denen Bäumen treuge werden, und hernach abschütteln liesse. Unter denen Garten-Kirschen, sind fürnemlich bekannt die rothen sauren Kirschen, und die schwartzen sauren Kirschen, welche beyde Arten auch an einigen Orten Weichseln genannt werden. Unter allen Kirschen werden diese am spätesten reiff, und auf die letzte gantz dunckelbraun. Die May-Kirschen, also genannt, weil sie vor allen am ersten und zwar schon im May-Monat reiff werden, sind von Farben lichtroth, und hat man hiervon eine grosse Art, welche doppelte May-Kirschen genennet werden; die Eyer-Kirschen sind gantz weiß und wie ein Ey. Die Glas-Kirschen sind licht-roth und weiß durch einander, und eines etwas wässerigen Geschmacks. Die Heck-Kirschen, sind kleine rothe Kirschen, deren ie zwey an einem Stiel beysammen, aber nicht sonderlich zu essen sind. Der Baum, welcher diese Früchte träget, ist nicht hoch von Stamm, sondern strauchig, und wächset in Savoyen, und denen anstossenden Landen wild, wird aber in die Lust-Gärten versetzt, Hecken davon zu machen. Die Hertz-Kirschen also genannt, weil sie in der Gestalt eines Hertzens wachsen, sind von zweyerley Art, nemlich die schwartzen, und die rothen mit gelb vermengten. Die Holländischen wohltragenden Kirschen, sind ziemlich groß, lichtrother Farbe, und wachsen auf niedrigen Bäumlein, welche sehr wohl tragen. Die Kirschen mit gefüllter Blüte, werden auch die Kirschen mit doppelter Rosen-Blüte genannt. Die Mantel-Kirschen, führen diesen Nahmen, weil sie grösten theils unter ihren Blättern, als unter Mänteln, bedecket hängen; sie sind braunrother Farbe, eines lieblichen Geschmackes, und haben keine Steine. Die Purgier-Kirschen, haben schmale Blätter, wie die Rhein-Weide, und öffnen den Leib mehr als die andern Kirschen, sind aber von keinem angenehmen Geschmack. Die Rheinische Kirschen, welche sonst auch Amarellen oder Ammerp genennet werden,

werden, sind den Farben nach dreyerley, nemlich gantz rothe, gantz gelbe und halbrothe und halbgelbe. Die Spanische Kirschen sind zweyerley Arten, als runde Spanische Kirschen, welche dunckelroth oder schwärtzlicht sind und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind. Etliche dieser Spanischen Kirschen werden so groß, daß sie, ohne den Stiel, über zwey Quintlein wägen. Die **Traubel-Kirschen**, sind also genannt, weil ihrer viel an einem Stengel sitzen. Die **Vogel-Kirschen**, sind der Farbe nach zweyerley, nemlich rothe und gantz schwartze, beyderseits aber klein und süß. Die schwartzen werden absonderlich in Apothecken gebraucht, und aus denenselben das bekannte schwartze Kirschen-Wasser gebrennet, auch ein Spiritus davon abgezogen, welcher eine kräfftige Haupt- und Hertz-Stärckung, und treffliche Artzney wider den Stein, Schlag, Schwindel, und fallende Sucht ist. Die **Welschen Kirschen** oder **Cornel-Kirschen**; die zweyträchtige Kirschen, haben ihren Nahmen daher, weil, wenn die ersten im Junio reiff sind, sie noch einmahl zu bluhen anfangen. Die lateinische Benennung Cerasum, soll sie von der Stadt Cerasunte in dem Ponto gelegen, bekommen haben, weil von dorther die ersten Kirsch-Bäume der Römische Feld-Herr Lucullus nach Italien gebracht. Man pflegt die Kirschen entweder frisch zu geniessen, oder zu Kirsch-Suppen zu kochen, oder aus heissem Schmaltze zu backen, da man deren zwey bis drey zusammen an den Stielen fasset, in eine zubereitete Klare, wie etwa die zum Eisen-Gebackens beschaffen, tunket, und also sachte in gedachtes Schmaltz setzet, daß sie fein rösch backen; einige Arten aber, vornemlich die sauren, ist man gewohnt in Zucker oder Eßig einzumachen, oder einen Syrup daraus zu bereiten, welche in allen hitzigen Kranckheiten denen Patienten zu einer sonderbaren Labung dienen. Die schwartzen sauren Kirschen oder Weichseln, wenn sie recht zeitig, werden mit samt den Stielen sanfft in der Obst-Darre oder im Back-Ofen gedörret, können solcher Gestalt lange Zeit aufbehalten, und gekocht, an stat eines Zugemüses aufgesetzt, oder zu gewissen Torten, Klössen und Gebackens gebraucht werden. Man pflegt sie auch in Eßig einzumachen, und unter die Salate mit zu setzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches zu allerley Speisen von Wildpret, Fischen und Backwerck dienet. Man zerstösset sie auch samt den Kernen, und bereitet einen Kirsch-Wein daraus, welcher den Magen stärcket, die Leber eröffnet, und die Nieren reiniget. Sie geben einen guten Kirsch-Brantewein, wenn man sie gantz und nur von den Stielen gereiniget in ein Glas oder anderes reines Gefässe thut, und mit einem kleinen Zusatz von Würtz-Nägelein, Zimmet und Zucker versiehet; auf eine Kanne werden zwey Pfund der grösten Kirschen, eben so viel Zucker, von dem Gewürtz aber iedes zwey Loth gerechnet, und alles fleißig durch einander gerüttelt, daß immer das oberste zu unterst komme: welcher Brantewein sodenn eine gute Hertz- und Magen-Stärckung ist, für böser Lust

bewahret, und das Bauch-Grimmen stillet. Was das Temperament der Kirschen anbelanget, so haben die säurlichen wohl das beste, und dienen solche nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber, sondern sind auch dem Hertzen und Magen angenehm, und dienen am besten nach der Mahlzeit zu essen: dahingegen die süssen wässerigen und ungeschmackten kalt und feucht, dem Magen beschwerlich und am besten vor andern Speisen zu geniessen. Beydes die süssen und säuerlichen Kirschen frisch genossen, öfnen den Leib, die getrockneten aber halten an, welches auch die gantz sauren thun, wenn sie noch frisch sind. Die Spanischen oder sauren Kirschen werden folgender Gestalt in Eßig eingemacht: Man nimmt nemlich derselben so viel man will, und giesset einen guten starken Wein-Eßig daran, daß er über die Kirschen gehe, und lässet sie einen Tag und eine Nacht darinnen liegen, darnach seihet man den Eßig herab, und lässet die Kirschen in einem saubern Sieb abtrocknen; alsdenn misset man den Eßig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmt auf ein Nössel oder Seidlein Eßig ein halbes Pfund Zucker, lässet es zusammen, iedoch etwas länger, als den Weichsel- oder Kirschen-Safft sieden, giesset es also heiß über die Kirschen, und hebt es, wenn sie genugsam abgekühlet, an einem kühlen und trockenen Ort auf. Man macht auch obgedachte Kirschen auf nachstehende Weise in Saft und Zucker ein: zu drey Pfund der schönsten und grösten Kirschen, (denen man, damit sie desto besser aus denen Einmach-Gläsern zu hebē, die Stiele halb abschneiden muß), nimmt man zwey Pfund Zucker, thut solchen in abgekochten Kirsch-Safft, ie mehr aber desselben ist, ie besser ist es, beydes aber giesset man zusammen in ein Einmach-Kesselein, lässet es auf einer gelinden Glut sieden, und schäumet es immerdar mit einem silbernen oder hölzernen, aber keinem eisernen oder kupffernen Löffel fleißig ab, bis es genug gesotten: Das ist zu erkennen, wenn man ein Tröpflein davon auf einen Teller fallen lässet, und solches fein rund bleibt, nicht zerfliesset, sondern röthlich ist, wie ein Rubin. Alsdenn muß man die Kirschen fein subtil und sachte hinein legen und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu börsten; so bald man dieses vermercket, nimmt man sie vom Feuer, lässet sie abkühlen und giesset alles zusammen in ein Glas, iedoch daß der Safft über die Kirschen weggehe, verbindet solches endlich mit Pergament, und lässet es, ehe man es aufhebt, fünff oder sechs Tage lang an der Sonnen stehen. Im Fall aber der Safft beginnen wollte anzulauffen, muß man das Unsaubere gantz herab schöpffen, den Safft ausgiessen, wieder absieden, und wenn er abgekühlt, also auf die Kirschen, Weichseln oder Amarellen giessen.

Kirsch-Baum, ist derjenige Baum, welcher die vorher beschriebene Frucht träget, und unter allem Stein-Obst am höchsten wächset. Er hat einen starcken Stamm, eine gläntzende Rinde, länglichte gekerbte Blätter und weisse Blüthen, nach welchen die Kirschen kommen. Im feuchten und sandigten Erdreich stehet er lieber, als in

im trockenen oder leimigten Grunde, kan auch
den Nord-Wind und Frost besser als andere
Bäume vertragen. Die gemeinen Kirsch-Bäu-
me werden auf zweyerley Art, als von Kernen
und von der Brut oder von jungen aufwachsen-
den Kirsch-Bäumen gezeuget und fortgepflan-
get, die andern aber wollen gepfropffet oder ocu-
liret seyn. Die Pfropffung in den Spalt ist un-
ter allen für die Kirsch-Bäume die gemeineste
und beste, nur ist dabey zu beobachten, daß man
das Marck an Schossen und Stämmen so viel
möglich verschone, und den Zweig nicht zu starck
ausbinde, weil der Kirsch-Baum so starck wäch-
set, daß die Bänder, da sie zu starck angezogen,
leichtlich einschneiden, dahero, wenn man siehet,
daß die Schosse schon etwas gewachsen, die Bän-
der um etwas aufgelassen werden müssen, als
welches das Wachsthum dieses Baumes mäch-
tig befördert. Bey Erwählung der Pfropff-
Reiser muß man fleißig darauf sehen, daß solche
nur Laub-Augen und keine Blüth-Knospen ha-
ben: Denn die untersten Augen an den Pfropff-
Reisern sind meistentheils nur Blüth-Augen,
welche zwar grösser und runder sind, als die
Laub-Augen, aber nichts taugen; die Laub-Au-
gen aber, welche kleiner, spitziger und länglich-
ter, sind die besten, und machen den Baum.
Man muß sie nahe bey dem Boden pfropffen, so
bekommt der Zweig desto stärckern Safft; man
mag auch etliche an die Winter- oder Mitter-
nachts-Seite pflantzen, so bekommt man desto
später, und wenn die andern schon vergangen,
ihre Früchte zu geniessen. Die schwartzen sau-
ren Kirsch-Stämme sind zum Pfropffen gantz
untüchtig, weil ihr Safft viel zu zähe ist, und die
Reiser darinnen ersticken. Die andern Wild-
linge aber sind besser hierzu, weil sie nicht nur
grösser wachsen, sondern auch die Frucht liebli-
cher schmecket, als wenn man sie auf ihre eigene
Stämme pfropffet. Man kan sie sowohl im
Herbst, als im Frühling gegen das volle Licht
in einem irdischen Zeichen verpflantzen: Allein
in trockenen Orten ists besser im Herbst als im
Frühling. Die May-Kirschen und Spani-
schen, wie auch die wohltragenden Holländi-
schen, könen theils an die Spaliere oder Mauer-
Geländer gepflantzet werden, theils kan man
auch an die Hecken oder Qvartiere in gut gebau-
tes Erdreich umher setzen, so werden die Kir-
schen ein gut Theil grösser und besser, auch viel
lieblicher vom Geschmack, als die, so im Gras
und ungebauten Boden stehen. Sie können
aber durchaus keinen Mist vertragen, denn sie
werden davon wassersüchtig, und die Rinde
schälet sich vom Holtz, also daß sie endlich gantz
und gar verderben: aber wenn man die Erde
herum fleißig aufhacket, und da der Grund zu
mager, demselben mit frischem guten Erdreich
zu Hülffe kommt, das gedeihet ihnen wohl und
tragen gerne davon. Sie wollen auch mit dem
Beschneiden so viel möglich verschonet seyn,
ausser daß man ihnen inwendig das übrige un-
nütze Holtz abnehmen mag: doch muß man auch
darzu gar scharffe Messer gebrauchen, damit,
weil die äussere Rinde im Beschneiden sich ger-
ne von der innern abschälet, welches ihnen am
Wachsthum sehr verhinderlich ist, beyde Rin-
den bey einander verbleiben, und den Safft desto
besser an sich ziehen mögen. Die Bauern und
Wintzer glauben, wie die Kirschen blühen und
ansetzen, also thue auch der Wein und Roggen,
und wenn diese übel gerathen, seye es ein Vor-
bote, daß wenig Wein und Korn zu hoffen sey.
Weil der Kirsch-Baum, wie obgedacht, sehr
hoch wächset, so thut man wohl, daß man ihm
den Gipffel abnimmt, denn solcher Gestalt wird
er sich nicht nur schön ausbreiten, sondern auch
seine Frucht leicht zu überkommen seyn, die
widrigenfalls sonst nur denen Vögeln zu gute
kommt. Vornemlich setzen diesem Baum die
Sperlinge sehr zu; solche zu vertreiben, und
davon abzuhalten, hänge man etliche todte
Sperlinge oben auf dem Baum an eine hohe
Stange, oder setze eine sogenannte Wind- oder
Klapper-Mühle auf den Baum, so werden sie
sich davor scheuen und davon bleiben. Sonst
soll man vierzehen Tage zuvor, ehe die Frucht
roth wird, die Wurtzeln entblössen, und Mor-
gens und Abends selbige mit einem Maaß
Wasser begiessen, so werden sie weder faulen
noch wurmigt werden. Zerstossene Kirsch-
Blätter in die Nase gethan, stillen das Na-
sen-Bluten. Aus der Kirsch-Blüthe wird ein
Wasser gebrannt, welches in die Augen gelas-
sen, denenselben alle Flecken benimmt. Das
Gummi von diesem Baum in Wein zerlassen
und genossen, ist gut wider den Nieren- und
Blasen-Stein. Die

Wilden Kirsch-Bäume werden in den Laub-
oder harten Gehöltzen gefunden. Unter allen
ist der schwartze Kirsch-Baum einer von den al-
lernützlichsten: Denn er wächset schneller da-
her, als sonst kein Baum, und kan gar wohl
zu Ober-Holtz gebrauchet werden. Er wird
sehr starck am Stamme, dergestalt, daß ausser
den gemeinen Holtz-Nutzungen zum Brennen
und Verkohlen, auch Breter davon geschnitten,
insonderheit aber musicalische Instrumenta da-
von besser als aus anderm Holtze gemacht wer-
den können. Er schickt sich aber nicht allein
zu Ober- sondern auch zu Schlag- und Unter-
Holtz, weil er, wenn er abgehauen, an der Wur-
zel und Stock wieder ausschläget. Die wil-
den Kirsch-Bäume sind leichtlich zu zeugen,
und wenn sie einmahl gepflantzet, vermehren
sie sich bald selbst, bekommen an der Wurtzel
hin und wieder Schößlinge oder Ausläuffer,
und breiten sich weit umher aus, es hindert
auch nicht, wenn deren gleich viel beysammen
stehen. Es ist ihnen ferner aller Boden, und
Erdreich anständig, ausser wo es gar zu naß,
und weil sie wohl einwurtzeln, widerstehen sie
denen Sturm-Winden mehr als andere Bäu-
me, müssen aber zu der Zeit, da die Früchte reif-
fen, in acht genommen werden, daß sie weder
von denen Näschern und Kirsch-Dieben, noch
von denenjenigen, so die Früchte sammlen, be-
schädiget werden. An etlichen Orten lassen sie
die Kirschen gantz treuge oder dürre auf den
Bäumen werden, schütteln solche hernach ab,
und sammlen sie ein. Sonsten leiden sie nicht
viel Hauens, Schneidens oder anderer Beschä-
digung,

digung, stossen aber die untersten und schädlichen Aeste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da kommt ein Hartz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, ausser demjenigen, so die gantz sauren schwartzen Kirschen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirschen pfropffen oder peltzen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein gerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel grösser, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingepfropffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirschen-Baum siehe vornen.

Kirsch-Fincke, siehe **Kern-Beisser.**

Kirsch-Geist oder **Kirsch**-*Spiritus*, ist ein aus denen schwartzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-stärckende Artzney und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt schwartze Kirschen, die gantz vollkommen zeitig sind, thut die Stengel hinweg, und stösset die Kirschen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglasirten Krug, vermachet denselben wohl und lässet ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedes mahl wieder feste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwartze Kirschen-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stösset schöne schwartze Kirschen samt den Kernen auf das allerkleinste, thut sie in zinnerne Kannen, oder wohl glasirte irdene Geschirre, und lässet sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und giesset das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destilliret es abermahl; zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besondes, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirsch-Mus oder **Kirsch-Safft**, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läst die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und lässet sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, sonderlich aber auf dem Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie in einen grossen Durchschlag, und lässet den Safft davon lauffen, welchen man absonderlich in einen Topff oder Glas giesset, hernach drücket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Mus werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirfft allerley gutes Gewürtze Zimmet, Nägelein, Zucker etc. darein, und lässet es wieder aufkochen, rühret es darbey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anstat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch- oder **Weichsel-Safft**, zum Abgiessen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt vier Maaß zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stösset sie in einem steinernen oder anderen Mörsel, denn vier Loth Zimmet, und ein Quentgen Nägelein fein gröblich zerstossen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirr auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, lässet es noch drey starcke Süde thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch **Pyrolt** oder **Pyrole**, **Weyrauch-Vogel**, **Wittewald**, **Wirwohl**, und von denen Oesterreichern Gugel- oder **Kugel-Fihaus** genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönsten Vögel gezählet wird. Bey dem Männlein ist der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre; der Schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger, iedoch so, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Pfirsch-Blüth-Farbe, die Füsse aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden: die Flügel sind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem, was das Männlein schönes an sich hat, siehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Grösse gleichet dieser Vogel einer Amsel, und ist auch der Schnabel also gestaltet: die Füsse aber sind kürtzer, und mehr denen Füssen eines Baum-Häckleins zu vergleichen, welchem er an äusserlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen: Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschlaget, welches manches mahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und sucht alsdenn seinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub unter dem Tangel-Holtze stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunfft macht er sein Nest von Wolle und Bast, und hängt solches recht

recht verwunderns-würdig an einen Ast zwischen einer Gabel mit Linden-Baste bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hänget, so daß der Wind das Nest zwar hin und wieder schmeissen, aber doch nicht losbrechen kan. In diesem verrichtet er geschwind nach einander zwey Bruten, und bringet nach vierzehentägiger Zeit, iedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber gehet er schon wiederum fort, und ist also nicht gantzer drey Monate bey uns. Wer diese Zeit über einen haben will, der kan ihn anderst nicht, als bey dem Nest, oder mit dem Käutzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln bekommen. Ausser denen Kirschen, bey deren Zeitigung er sich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirsch-Bäume fället, weiß man seine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er sich von einer gewissen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speise, wenn man ihn hat, ist so unbekannt, als dasjenige, was er draussen frißt, doch lässet sich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als frische Kirschen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörrten Ameis-Eyern vermischet werden, angewöhnen: dieser Vogel wäre auch solcher Mühe und Kosten wohl wehrt, wenn er seine unvergleichlich schöne Farbe behielte: allein er verlieret sie, und wird so balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieser Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirsch-Wein oder Weichsel-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt wohlreiffe oder fleischigte Kirschen oder Weichseln, bricht sie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerstösset diese in einem steinernen Mörser absonderlich, (denn wenn man sie mit dem fleischigt- oder safftigen Theil zerstösse, würde der Safft gar zu sehr herum spritzen, und dessen viel zu Schanden gehen), thut alsdenn beydes, die Kirschen und Kerne nebst etwas Gewürtz-Nägelein und Zimmet in ein reines weisses leinenes Säcklein, hänget solches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Fasse, hänget hernach das Säcklein leer darein, und schüttet die Kirschen mit den Kernen und dem Gewürtze sachte hinein, (sonst bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirschen angefüllet ist) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läßt es eine Weile darinnen hängen, so bekommet man einen schönen rothen Kirsch- oder Weichsel-Wein. Will man ihn süß haben, so kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden: oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapfft wird zu trincken, mit ein wenig Weichsel- oder Kirsch-Safft vermischen, so schmecket er noch lieblicher. Also kan man auch ex tempore aus weissen Wein rothen Kirsch-Wein machen, wenn man des Saffts so viel, als von nöthen ist, darzu thut. Wenn man Kirsch- oder Weichsel-Wein machet, muß man guten starcken Wein, aber keine grosse Fässer, davon man lange trincket, darzu nehmen, denn er nicht wohl in die Länge dauren kan, sonderlich wenn man geringe schwache Weine dazu nimmt. Etliche machen den Kirsch-Wein, um im Sommer denselben frisch zu erhalten, also: Sie nehmen Aespene oder andere ausgesottene reine Späne, machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden, und darauf eine Lage abgepflückter wohlreiffer saurer Kirschen, denn wieder eine Lage Späne, und abermahl eine Lage oder Schicht Kirschen, und machen sofort an ein Stratum super Stratum, bis oben an, alsdenn schlagen sie das Faß wieder zu, und füllen durch den Spund guten Wein darauf, so wird er in drey oder vier Tagen hell und klar, schmecket aber nicht wie voriger, so fein nach den Kernen, als wovon der Wein einen lieblichen Geschmack und eine ersprießliche diuretische oder Harntreibende Krafft empfänget: Man kan unter die Kirschen auch Muscateller-Birne nehmen. Ein gewisses und bewährt erfundenes Experiment ists, daß, wenn man im Frühling die jungen Schößlinge von dem zarten auskeimenden Laub der sauren Kirsch- oder Weichsel-Bäume nimmt, etwan eine Hand voll, und ohngefehr ein paar Maaß rothen Wein darüber giesset, etwas Zucker darein wirfft, und über Nacht also stehen lässet, ein wohlgeschmackter und perfecter Weichsel- oder Kirsch-Wein daraus wird; und dieses sollen auch die Kerne, wenn sie ausgewaschen und gestossen werden, leisten können.

Kitt, Kütt, ist ein auf besondere Art und aus verschiedenen Stücken zugerichteter Mörtel, dessen man sich zu fester Verbindung und Zusammenhaltung der Materialien, insonderheit aber bey Cisternen, Röhr- und Wasser-Kästen, steinernen Wein-Bottichen und andern dergleichen Behältnissen, welche Wasser halten sollen, sehr nützlich bedienet. Man nimmt darzu Bolus, Hammerschlag oder Zünder, der vom Eisen fällt, wenn man es schmiedet, Glas und Bach-Kieß eines so viel als des andern, Ziegel-Mehl so viel, als alle die erstgedachten vier Stücke zusammen ausmachen, alles gepülvert, gesiebt und wohl unter einander vermischt. Wenn man diese Kitt zu Wasser-Kästen, Cisternen, Bassins und dergleichen gebrauchen will, so macht man sie mit Wein, oder in dessen Ermangelung mit Eßig gar dünne an, rühret ungelöschten gepülverten Kalch darunter, und wenn man will, auch etwas Eyerklar, iedoch nicht ehender, als wenn man eben die Kitt verarbeiten will. Wenn sie so dick ist, wie ein gemeiner Mörtel, daß sie an der Mauer wie ein Kalchwurff kleben bleibet, so ist sie recht. Die steinernen von Leimen oder Töpffer-Erde gebrannten Wasser-Röhren zusammen zu kütten, nimmt man zweymahl so viel Pech, als obgedachten Pulvers mit einander gewesen, zerlässet solches in einem eisernen Topffe über einem Kohl-Feuer, thut ein wenig Nuß-Oel, wenn mans haben kan, oder, an dessen stat, nur Lein-Oel, auch etwas Fett oder Schmeer, es sey von was vor einem Thier es wolle, darunter; ist dieses nun mit dem Peche zergangen und fänget an zu kochen,

chen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmischen, und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man siehet, daß es sich am Rühr-Holtze Faden-weis, wie ein Terpentin aufziehet, und zur Probe ins Wasser geworffen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glasirtes Geschirre, an dessen Boden ein wenig Wasser ist, gegossen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man diese Kitt brauchen will, muß man sie erstlich mit einem grossen Hammer zerschlagen, hernach über einem Kohlfeuer zergehen lassen, und also warm verarbeiten, weswegen sie auch, zum Unterschied der folgenden, eine warme Kitt genennet wird. Die kalte Kitt präparirt man gleicher massen von oberzählten Pulvern, macht solche ziemlich dünne mit Nuß- oder Lein-Oel an, und menget ein wenig zerschnittenes Werg von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Unschlitt mit darunter; in diese dünne Kitt wird hernach ungelöschter durchgesiebter Kalch allgemach eingerühret, bis die Kitt weder an das irdene Geschirr noch an das Rühr-Holtz sich mehr anhänge, auch nicht an den Händen klebe, daß man, als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieselbe also kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holtz und verschiedener anderer Materie in aller Witterung wohl daurende Kitte wird also zubereitet: Man nehme ein schön Stücke ungelöschten Kalch, giesse in einem Geschirr ein wenig Wasser daran, daß er sauset und also abgelöschet wird, daß er zerkriesset und zu trockenem Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Gestalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4 Loth schön weiß Roggen-Mehl unter 3 Loth gedachten Kalch-Mehls wohl untereinander gemenget, wird 4 Loth Lein-Oel darein gegossen, wacker umgerühret, und zu einem Teig immerzu gekneten, inzwischen aber noch 3 Loth gedachten Kalch-Mehles nach und nach darein gestreuet, wenn es nun wohl abgekneten, wird drey Viertel Loth saubere Baumwolle, iedoch nur Fäslein-Weise darunter gekneten, dieser Teig mit einem Prügel derb zerschlagen, und immerzu noch in die 6 Loth Kalch-Mehl zum trocknen hinzu gesprenget, bis er endlich so starck worden, daß er weder an den Prügel, noch weniger an den Händen kleben bleibet. Man kan aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch lässet er sich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man selbigen nur inzwischen mit was Lein-Oel anfeuchtet, und bisweilen durchknetet. In der Schmeltz-Kunst brauchet man auch vielerley Kitte, die Gefässe zusammen zu fügen und zu verstopffen, so, daß nichts darzwischen dringe, oder die flüchtigen Geister daraus verrauchen können, ingleichen gebrochene Gefässe gantz zu machen, diese aber und dergleichen andere mehr, darzu auch diejenige zu zählen, worauf die Goldschmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, sind von denen iezt erzählten und bey dem Bau-Wesen gebräuchlichen gantz unterschieden.

Klaffter, ingleichen **Taschen-Kraut**, heist eine Art Unkrauts, das dem Korn seine Nahrung und Wachsthum benimmt, so, daß es keine rechte vollkommene ausgewachsene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Diese Pflantze wächst gerne in feuchten und kalten Boden, und da sie aus ihrem eigenen Saamen sich fortpflantzet, dieser aber bey seiner Reiffe gar leichte ausfället, so vermehret sie sich sehr, wo sie einmahl an einem Ort eingewurtzelt, welches gar leichte auch auf dem sonst reinesten Acker, vermittelst des Düngers geschehen kan, wenn sich selbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon fressen die Schaafe im Stroh sehr gerne. Den Saamen aber dieses Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geschroten, auch das Schwein-Vieh. **Bauhinus** gedencket im Gegentheil, daß, wenn dieser von dem Vieh gefressen werde, selbiges häufig Läuse davon bekomme. Dieser Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot gantz schwartz-blau aussiehet, sondern es bekommt auch dieses noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Wasser-striemich und schliffig wird, doch essen es die gemeinen arbeitsamen Leute gerne, indem es etwas süßlich schmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan selbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am besten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen lässet: Ist nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, so kan dieses, wenn es im Früh-Jahr blühet, vollends ausgejädtet werden.

Klaffter, siehe **Claffter**.

Klang, ist derjenige Flachs, dessen Knoten von selbsten in der Sonne aufspringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er gesiebet wird, und wird zum Unterschiede des Drosches so genennet, da der Saame ausgedroschen wird. Jener giebt den meisten Saamen. Er soll auch länger wachsen, und eine zärtere Heerle, wie auch dünner Holtz am Halme haben.

Klapper, ist ein Instrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drat mit Corallen zusammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff bestehet, der an einem Stiel fest gemachet, an welchem entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man selbiges beweget, die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen, sondern auch durch deren Vorhaltung, weil sie gemeiniglich äusserlich bunt, oder doch sonst ausgezieret, zu besänfftigen und still zu halten.

Klapper-Rosen, Flitsch-Rosen, Feld-Mag-Saamen, Korn-Mohn, Korn-Rosen oder **wilder Mohn**, ist ein fast iederman bekanntes

kanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hoch-rothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Felde unter dem Getraide zuweilen in solcher Menge wächst, daß man meynet, das gantze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren besondern Nutzen in der Artzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerungen dienlich sind. Insonderheit dienet auch das Wasser, äusserlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Gesichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heisser Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Flursch-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühl- und Labung.

Klapper-Stein, siehe Adler Stein.

Klare, nennet man in den Küchen eine jede mit etwas Mehl, Eyern, Milch, u. s. f. vermengte und gut gewürtzte Tütsche zu einem Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit, nebst der schlechten Milch, Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch dieselbe Klare zu ein und anderm Back-Werck mit zu gebrauchen.

Klatschen, heisset nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensch alles dasjenige, was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einem iedem entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Gesindes, und anderer gerne müßiggehender Leute, weil eben dabey vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, darein dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beyde Arten sollen von einem klugen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabey antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit so gar unverantwortlich darbey verschwendet und übel anleget.

Klauen, heisset man das gespaltene hornichte Theil an den Füssen des Rind-Schaaf-Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekömmt, darff man sie nur zwischen den Klauen mit warmem Oel und Pech, so vorhero durch einander zerlassen worden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klauen, so muß man ihnen dieselben zuvor, mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischt, bähen, darnach alt Schmaltz im neuen Pech oder Hartz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Horn-Vieh Schaden und Schmertzen zwischen den Klauen hat, so soll man Schaafs-Fett schmeltzen, und dasselbe so warm darauf giessen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch soll mans ein- oder zweymahl des Tages mit Manns-Harn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischet Oel und Pech unter einander, und schmieret sie damit. Das Klauen-Fett, welches aus denen Klauen des Rind-Viehes gesotten wird, ist sehr gut, die Schlösser an Thüren und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in Lampen.

Klauen-Steuer oder **Vieh-Steuer** heisset diejenige Auflage oder Steuer, so an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen kleine Kletten genannt wird. Es hat eine kleine Wurtzel, und viele zarte, lange, viereckigte und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum sieben lange, schmale, rauhe Blätlein im Circkel stehen, und gleichsam einen Stern formiren. Seine Blüthen sind sehr klein, weiß, und iede in vier Theile zerschnitten. Der darauf folgende Saamen ist grau, in der Mitten ein wenig hohl, und fast wie ein Nabel gefaltet. Dieses Kraut wächst allenthalben an Wegen, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und ist ein Feind aller Gewächse, an welche es sich hänget, und sie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Sennten oder Senn-Hütten wohnende Sennen, oder Schweitzerische Vieh-Hirten bedienen sich dieses Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu scheiden. Der Safft von dem gantzen Gewächse eines Qvintleins schwer mit Wein genommen, heilet die Bisse gifftiger Thiere, in die Ohren geträufft, vertreibet das Wehethun der Ohren, (welches auch das von diesem Kraut destillirte Wasser thut) ingleichen das Seiten-Stechen, wenn man täglich drey- oder viermahl ein Qvintlein davon einnimmt. Die zerqvetschten Blätter Pflaster-weis übergeleget, stillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom gedörrten Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben; das frische Kraut aber gestossen mit Schmaltz in einem Tiegel geprägelt, und zu einem

einem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Kropffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder Tage-Netze, sind eine Art subtiler von starckem ungezwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln gestellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey stillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe Lerchen-Netze.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern grasichten Orten wächset. Man säet ihn in die Brach-Felder und entkräfftete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stoppeln, wenn solche nach beschehenem Abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Beynahmen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weisse und gelbe Wiesen-Klee bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte Spanische-Klee wegen seines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahre nach einander sich selbst besaamet, und von seiner Wurtzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von grosser Fruchtbarkeit, aber in unsern Gegenden Teutschlandes noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen Blumen. Dieser nun ist es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umstände, auf was für Art er nemlich gebauet, gesäet und genutzet werden könne und müsse, zu des emsigen und hievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für so nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu diesem Klee-Saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug ist, muß, wie sonst insgemein alles gute Land, so nicht gar zu sandig ist, und worein man Sommer-Getraide säen will, vor dem Winter wohl gepflüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dreymahl (denn ie öffter ie besser) von neuem umpflügen lassen, damit das Land von allem Unkraut und Wurtzeln fein rein, mürbe und los gemachet werde, gestalt der Klee in keinem festen Lande, sondern allein in mürben und losen oder luckern Aeckern recht wachsen will; wie denn das auch die Ursache ist, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern besser als in fett- und dichtem Boden, so nicht genugsam mürbe gemacht ist, zu gerathen pfleget, weil jenes lucker und mürbe, dieses aber insgemein steiff und feste ist, darinnen sich die Klee-Wurtzeln nicht recht ausbreiten, und also auch nicht gehörig treiben können. Nur ist mit dahin zu sehen, daß in dürren Jahren der Acker Feuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung dessen in etwas, doch nicht zu viel gewässert werden möge. Beym Aussäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einstreuen, sondern man muß ihn nur zwischen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen säen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das ist, Wicken und Gersten, auch etwas weniges an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land gesäet, und, nachdem dasselbe darauf zweymahl geeget, sofort auch der Klee-Saame hinein gestreuet, und das Land sodenn wiederum zweymahl übereget werde; so muß auch der Acker vorhero sehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermenget, und mit Pflügen durchgerühret, aber kein Pferde-Mist dazu genommen werden: Denn sonst die Pferde den Klee nicht gerne fressen wollen, sondern allein mit kurtzem Küh- oder Schweine-Mist, welcher, ie kürtzer er ist, ie besser und verträglicher solcher dem Wachsthum des Klees seyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröste nicht verdorben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, sondern etwan acht oder vierzehen Tage vor dem ersten May verbesserten Calenders säen. Wird er sonst später um Pfingsten, oder wohl gar um Johannis gesäet, wie viele thun, so kan es auch nicht schaden, sonderlich wenn das Land sauer und wässerigt ist. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, so fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachsen, davon man doch den ersten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber besagtes Wick-Futter nicht zu lange wachsen, sondern wenigstens abgemähet werden, ehe die Aehren herfür schiessen, damit der Klee Lufft bekommen und wachsen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den ersten Sommer noch einmahl abmähen, da sich denn schon etwas Klee mit findet. Zum drittenmahl aber muß im ersten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbst, daß er vor dem Winter ein wenig wieder wachsen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Mist zudecken, welches ihn vor der Kälte beschützet und anbey dünget. Im Frühling, so bald es ein wenig abgetreuget, harcket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und schneidet oder mähet den Klee, so offt er wieder gewachsen, welches öffters in fruchtbaren Jahren vier oder fünff mahl in einem Sommer geschehen kan. Weil dieser Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht geachtet, ehe er nicht fein groß ist, und seine Blumen hat; den Schweinen aber ste-

het er sehr wohl an, wenn er noch jung und weich ist, und wird von ihnen sehr gerne genossen. Wer nun seine Pferde, Ochsen oder Kühe im Sommer damit füttern will, der schneidet den Klee auf einer Futter- oder Häckerlings-Banck kurtz, und mischet ihn mit Stroh-Häckfel, so viel oder wenig, als es einem beliebet, welches die Uibung schon weiter lehren wird. Vor die Pferde, damit sie im Sommer nicht zu dünnleibig werden, mischet man auch trockenes Heu darunter, wenn man den Klee nicht klein schneiden will. Wenn man auch im Sommer den Klee in einer Häckfel-Lade klein schneidet und trocknet, kan man zu Winters-Zeit solchen unter den von Stroh geschnittenen Häckerling mischen, und die Pferde damit füttern, wie an vielen Orten gantz gemein ist. Damit man aber auch bey der Art des Saamens bleibe, lässet man jährlich im Frühling einen Ort unabgeschnitten stehen, und wenn die Blumen dürre oder reiff sind, mähet oder schneidet man den Klee-Saamen ab, leget ihn an einen trockenen Ort, und klopffet den Saamen aus zum Gebrauch. Wenn der Klee nicht mehr folgen will, welches nach Verfliessung dreyer, oder zum höchsten vier Jahren zu geschehen pfleget, alsdenn kan man auf das Land, wo der Klee gestanden, Lein-Saamen säen, da denn überaus schöner Flachs zu wachsen pfleget, ohne daß das Land im geringsten gedünget werden darff. Unter dem kleinen braunen Wiesen-Klee wird zuweilen vierblätteriger gefunden, welcher von dem gemeinen Mann zu allerhand Aberglauben gemisbrauchet wird. Der **Hopffen-Klee** hat gelbe Blumen, welche wie Hopffen-Blüthe aussehen. Der **Biber-Klee**, davon an seinem Orte bereits Meldung geschehen; der **Geiß-Klee**, **Gülden-Klee** oder **Leber-Kraut**; der **Hasen-** oder **Katzen-Klee**; der **Sauer-Klee**; der **Stein-Klee**; der **Schnecken-Klee**; der **Raupen-Klee**, ist unter besagten Benennungen beschrieben zu finden. Der **Igels-Klee** ist von des letztern Art, ausser, daß die Knopflein, darinn der Saame lieget, nach den licht-gelben Blumen stachlicht und gleich einem Igel rauch werden. Alle diese Gattungen Klees müssen im April gesäet werden, und wollen guten feuchten Wiesen-Grund und genugsame Sonne haben. Unter die zaserigen Winter-Gewächse gehören der **Hertz-Klee**, der **Leber-Klee** mit gefüllten Blumen, der **Americanische Klee** mit langen Blättern, und der **vierblätterige Klee**, dessen Blätter oben schwartz-braun, und gemeiniglich vier, offt auch mehr beysammen stehen. Diese müssen durch Zerreissung der Stöcke vermehret werden. Sonderlich ist der sogenannte **Spanische Klee** ein schönes Futter-Kraut. Nur will er guten Boden haben, und ziehet das Land aus. Hiervon ist in der oecon. Fama, so auch unter dem Nahmen des oeconomischen Zehenden wieder aufgeleget, im 1 Stück, eine feine Abhandlung, auch hat D. Künhold in der oeconomia experim. davon gehandelt.

Kleeber oder **Kleiber**, werden diejenigen Leimen-Arbeiter genennet, welche das Kleebwerck fleißig zu tractiren wissen. Es bestehet aber vornemlich ihre Verrichtung darinnen, daß sie den Leim zum Kleebwerck einweichen, wohl durchtreten, damit die groben Steine herauskommen, gut frisch Stroh kurtz hacken, und ebenfalls ordentlich darunter treten; wenn sie nun die Fugen in die Balcken gehauen, das Holtz darnach geschnitten, gespalten, zugespitzet und nach den ausgemeiselten Fugen gehauen, werden von ihnen die Stacken ausgekleebet, gestrichen und gleich gemachet. Sie pflegen ihren Gehülffen, die sie als Meister angenommen haben, auch täglich einen Groschen abzukürtzen. Von einem Felde in einer Wand auszukleben, wenn es zu doppeln, bekommen sie 8 bis 10 Pfennige, auch wohl vor groß und klein einen dem andern zu Hülffe aufs höchste einen Groschen; von gewundenem Estrich oder einem Windel-Boden vor die Elle auch einen Groschen, vor eine Wellerwand anderthalb Ellen dicke bis fünf Ellen hoch, wie auch eine Ruthe, so acht Ellen lang gerechnet, 30 Groschen bis auf 36 Groschen. Von einer Fluhr-Wand, die acht Ellen lang, viertehalb Ellen hoch, fünf Viertel breit oder dicke, bekommen selbige die Helffte, das ist 15 bis 18 Groschen.

Kleebwerck, heisset man, was entweder gantz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Höfe und Gärten auf dem Lande gezogene Fluhr- und Weller Wände, davon auch vieler Orten gantze Häuser erbauet anzutreffen, ingleichen die Back-Oefen sind, oder es heisset auch dasjenige Kleibwerck, wenn die von Holtz abgebundenen Wände und Decken eines Hauses, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holtze ausgestacket, und mit Leimen, der gleichfalls vorhero mit Stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, und der äussern Seiten des Holtzes gleich verschmieret und ausgekleibet wird; welche Arbeit entweder einfach, so nur auf einer Seite das Kleebwerck mit der Flucht der höltzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppeln, wenn eine Wand auf beyden Seiten beleget und ausgekleebet wird. Wenn die Stack-Höltzer mit Kleibwerck umwunden, und die Balken also damit ausgefüllet werden, nennet man dieses einen **Windel-Boden**. Die beste Zeit hierzu ist im Majo und Junio, weil der Leimen in diesen beyden Monaten balde trocknet, und nicht leichtlich reisset; solte es aber in kaltem Wetter vorgenommen werden müssen, kan das Wasser zum Einmachen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieser Arbeit gehörige Leimen im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken.

Kleeden, siehe **Gleden**.

Kleid, heist bekannter massen im weitläufftigen Verstande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menschlichen Cörpers, oder auch eines gewissen Theiles von demselben dienet, folglich pfleget man nicht nur so gar das äussere Geburts-Häutlein, mit welchem ein ungebohrnes Kind im Mutterleibe umgeben, und rund herum an der Nachgeburt hangend zu finden ist, ein Kleidgen zu nennen, sondern es gehören in diesem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und die Bekleidungen der Füsse; insonderheit aber verstehet man sonst unter einem Kleid nur die Stücke, womit man den Leib, Kopff und Füsse davon ausgenommen, zu bedecken pfleget. Diese sind demnach erstlich Mannes-Weibes- und Kinder-Kleider; hiernächst aber werden sie ihrem Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober- und Unter-Kleider; in Sommer- und Winter-Kleider; in nachttägliche und Feyer-Kleider; in Jagd-Reise- und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich sind sie auch unterschieden nach den Nationen und Völckern, so daß ein Spanisches anders, als ein Frantzösisches, und dieses wieder anders als ein alt Deutsches u. s. f. ja auch unter diesen distinguiret sich ein ieder Stand der Personen von dem andern. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter sollen sich und die Ihrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer ieden leichtsinnigen Veränderung der Moden, sondern so, wie es der Wohlstand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, gestalten es ein Zeichen der Leichtsinnigkeit und eines unachtsamen Gemüthes ist, wenn man entweder etwas sonderliches und ungemeines in Kleidern sucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlstand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlanständigen Kleide aufziehet, solches ein Zeichen so wohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äusserlichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey einer Haushaltung wird vor einen besondern Vortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hause wohlfeiler und dauerhaffter kan machen lassen, was man bey Krämern, Kauff- und Handwercks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müste. Solchemnach läst ein sorgfältiger Haus-Vater und vernünfftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Bock-Ziegen-Schaaf- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten und verarbeiten, daß sie solche zu ihrer und der Ihrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die saubern Kleider sollen in denen Kleider-Kästen oder Schräncken, und damit sie keine Runtzeln kriegen, oder sich abliegen, lieber aufgehenckt, als über einander geleget, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgelüfftet worden, hiernächst wieder ordentlich zusammen geleget und an ihrem behörigen Orte verwahret werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, soll man Campher in Tüchlein einbinden und in den Kasten oder Schranck unter diese an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus gespüret werde. Etliche nehmen welsches Nuß-Laub, dörren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedorrten Wermut, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz rc.

Kleider-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Kleine, die Bauren heissen die Aehren und Stürtzeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dresch-Flegeln abgeschlagen, und von dem ausgedroschenem Getraide abgerechet worden, das Kleine, so von ihnen fleißig zusammen gehalten und den Wagen-Rossen gegeben wird, siehe Abrechling. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, suche Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird vom harten und festen Holtze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Leimes, der aus Leder, und was diese Art hat, gesotten worden, diejenige fasichte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärcke durch das Wasser und Sieden also auf verschiedene Art zubereitet, daß sie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen, fest auf einander gedrucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu castriren. Suche Wallachen.

Kleppel, **Klöppel**, ist ein nach der Chur-Sächsischen Jagd-Ordnung fünff Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, sowohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen sollen. Die ungekleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forst-Bedienten, wenn sie solche auf der Refier antreffen, todt geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf gesetzten Strafe angesehen. An vielen Orten sind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forst-Meistern oder Ober-Förstern zu lösen.

Kleppel, heissen auch diejenigen Instrumente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedreheten Materie, vermittelst derer allerley Spitzen, Canten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ordnung oder vorgerissenem Muster über einem

Kleppel-Küssen aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künstlichste zusammen geschlungen oder geflochten werden. Die Art und Weise aber, da unter vielfältiger Fortsteckung und Umschlingung der Fäden um die Nadeln, die fast unzähliche Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden, heisset man das Kleppeln.

Klepper, Reit-Klepper, ist ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reisen, Hetzen, Baitzen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Gestütten die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen; weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in bösen tiefen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebirgigten Orten gefallene und erzogene für besser und dauerhaffter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Paß-Gänger, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht scheu ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Quartier kommt, soll man es nicht starck erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommet, noch einige Zeit herum führen lassen; hiernächst ist auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen lasse, ehe man es absattle, füttere und träncke, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlage, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmem Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockne, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, soll man demselben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweichet zu fressen geben. Hätte das Pferd ohngefehr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferigte glatt und gleich machen, so wirds demselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertreten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter starck reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder die Füsse oder Hüfe innen- und aussenwendig wohl mit schwartzer Seiffe reiben, so wird sich desselben Tages kein Schnee einballen.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und magern Orten auf Feldern und Wiesen wächset. Sie wird eingetheilet in die grosse und kleine Kletten. Die grosse Klette, so auch Roß-Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß- und etwas braunlichte Stengel, lange und sehr breite oben schwartz-grüne, unten aber Aschenfarbne Blätter. Die Stengel haben viel Neben-Zweige, an denen die Kletten-Knöpffe mit vielen gebogenen Häcklein, womit sie sich an die Kleider hängen, wachsen. Diese Knöpffe blühen lichtbraun-roth. Der Saamen ist lang und grauer Farbe. Die Wurtzel schlecht, lang, auswendig schwartz und inwendig weiß. Die zarten Stengel von den jungen Blättern werden im Frühling zur Speise gebrauchet; und ausser den gewöhnlichen Salaten kan man auch im Frühling die Stengel von den grossen Kletten nehmen, die grosse äussere Rinde hinweg thun, und das übrige wie einen Spargel abbrühen, darnach in Eßig, Oel und Pfeffer wohl einmachen. Man kan sie auch warm in Butter kochen. Die frischen Blätter übergeleget, ziehen die Feuchtigkeit aus geschwollenen Füssen, heilen alte Schäden, löschen die Hitze, und lindern die Geschwulst. Das Kraut und die Wurtzel frisch und grün zerhacket und in Butter gekocht, geben eine herrliche Brand-Salbe ab, welche offt übergeschmiert, die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet und den brennenden Schmertzen geschwinde stillet. Die Wurtzel mit Zucker eingemacht oder candirt, ist ein treffliches Mittel wider den Stein und rothe Ruhr; mit Saltz gestossen und übergeleget, heilet sie den wütenden Hunds-Biß; die Wurtzel frisch gestossen, oder in Wasser gesotten und als ein Pflaster übergeleget, lindert die Schmertzen der Glieder, und heilet die Verrenckungen; in die Laugen gethan, und den Kopff damit gewaschen, machet sie das Haar wachsen. Die Schäfer pflegen denen hustenden und Lungensüchtigen Schaafen, die Wurtzel klein zerschnitten, unter ihr Futter mit zu gebrauchen. So ein Vieh siech ist, oder sonst Gebrechen an der Lungen hat, soll man ihm Kletten-Wurtzel, Wohlgemuth, Baldrian und Entzian unter dem Futter zu fressen geben. Aus der Wurtzel wird ein Wasser gebrennt, welches den Schweiß befördert, und in gifftigen Kranckheiten, sonderlich aber wider die Pest mit grossem Nutzen gebrauchet wird. Wenn man solches Wasser aus dem Kraut und der Wurtzel doppelt destilliret, (welches im Monat May oder zu Ende des August-Monats geschehen soll) so hat man ein trefliches Mittel wider das Podagra: man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfeuer, tuncket ein zart leinen Tuch darein,

darein, und schlägt es über die Podagrischen mit schmertzhaffter Entzündung und Geschwulst gekränckten Glieder, so wird der Schmertz in wenig Stunden sich verlieren, und dem Patienten bald wieder auf die Füsse geholffen seyn. Die

Kleine Klette, so man auch **Bettler-Läuse, Spitz-Klette** oder **Igels-Klette** nennet, hat einen Ellenbogen hohen, fetten, eckigten, und mit vielen Tüpffelein besprengten Stengel. Es ist aber nicht mit Klebe-Kraut, so auch kleine Klette heißt, zu verwirren, davon der Artickel **Klebekraut** nachzusehen. Von jenem sind die Blätter den Melden-Blättern etwas gleich, lind, weich, Aschen-Farbe und zerkerbt, am Geschmack der Garten-Kresse ähnlich; die Frucht ist rund, in Grösse einer kleinen Oliven, stachlicht wie ein Igel, und hängt sich an die Kleider. Die Wurzel ist roth und zaserricht. Dieses Kraut wächst gerne auf allen Hof-Stäten, hinter den Zäunen, wie auch auf den Brach-Aeckern, und hat fast alle Tugenden der grossen Klette: absonderlich aber dienet die Wurtzel für die Krätze und alle Unreinigkeit der Haut; der Saamen in Wein, oder, welches noch besser, in Aqua vitæ eingenommen, ist sehr gut wider den Stein, dergleichen Wirckung auch das Kraut nebst der Wurtzel hat, wenn man solche zur Zeit, da die Kletten blühen, frisch ausnimmt, in Wein siedet und davon trinckt.

Kletten-Stange, ist beym Vogelfang eine lange Stange, welche man, im Früh-Jahr die Grienitze, Creutz-Vögel oder Krumm-Schnäbel; im spaten Herbste aber Gimpel oder Blut-Fincken, Zeißige und Meer-Zeißige mit Leim-Spindeln darauf zu fangen, gebraucht. Diese Stange, die ohngefehr neun bis zehen Ellen hoch seyn soll, gehet unten auf einem in der Erde fest gemachten Stock in einem Gewerbe, daß man sie auf eine nicht weit davon stehende Gabel niederlegen und wieder aufrichten kan; oben an die Spitze der Stangen wird eine Gabel mit drey Zacken gebunden, und in selbige, vermittelst gebohrter Löcher, ohngefehr zwantzig bis vier und zwantzig Leim-Spindeln gestecket, welche wie kleine Aestlein hervor gehen. Weiter unter dieser Gabel an der Stange ist ein grüner Busch angebunden, und in selbigem ein paar Vogel-Häuser mit Lock-Vögeln angehänget; unten etwan Manns-hoch von der Erden stehet noch ein dickerer Busch, in welchem ebenfalls etliche Vogel-Häuser hangen. Wenn nun obgedachte Vögel vorbey streichen, und die Lock-Vögel hören, fallen sie gantz willig an, und sonderlich die Meer-Zeißige in grosser Menge, da man denn die Stange niederlässet, und was nicht selbst herunter fällt, von denen Leim-Spindeln abnimmt, die Spindeln abputzet oder neue einstecket, und die Stange wieder in die Höhe richtet.

Kleyen, heissen die klein gemahlenen, und vermittelst des Beutels von dem Mehl abgesonderten Bälge des Getraides, als Weitzen, Korn rc. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden Kühen, Sog- und Absetze-Kälbern, Schweinen und Ferckeln, Gänsen rc. unter das Futter oder Geträncke zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfleget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebst dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-Bier, siehe Cofent.

Kliebel-Kleppel, ist ein groß Stücke Holtz, vermittelst dessen, indem es von dem Quendel an immer weiter fortgerücket wird, das Zünd-Loch durch die daran gelegt gewesene Scheite in dem Kohlen-Meuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klippfisch, siehe Stockfisch.

Klistier oder **Clistier**, ist eine Einspritzung in den After-Darm, um damit den Leib zu eröffnen. Die Materie ist entweder abführend oder linderend, oder stärckend. Es muß dieselbe nicht zu heiß seyn. Man braucht eine Klistier-Spritze darzu. Warm Wasser und Saltz ist schon ein Klistier. Sonst hat man viele andere Compositiones. Man hat auch besondere Mutter-Klistiere in Mutter-Beschwerden.

Klobe, ist ein gewisses Gebünde im Flachs, welches zwölff Käuten oder Reißten in sich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tausend aus Mähren nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Gesichte zu sechzehen bis zwantzig Groschen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Klobe verkaufft, und in langen, kurtzen, und Mittel-Flachs eingetheilet.

Kloben, ist ein höltzernes Instrument, womit man allerhand kleine Vögel, insonderheit aber die Meisen zu fangen pfleget. Es bestehet solches aus zweyen langen, der Länge nach dergestalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken sich in die ausgegrabene Tieffe oder gestossenen Faltz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeschnitzt, und hierauf in ein rundes vom Tischer oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz gestossen, wobey sich beyde Theile von einander sperren. Hierauf versiehet man besagte zwey Theile des Klobens mit starken Schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein Haar fest halten mögen. Kommt nun die Meise oder ein anderer kleiner Vogel auf einen solchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, so ziehet der Vogelsteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Diese Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man solche mehrentheils zum Meisen-Fang gebrauchet, eine **Meisen-Hütte** genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder daselbst

daselbst in die Höhe auf drey nicht weit von einander stehende grosse Bäume, oder auch ohnweit einem fliessenden Wasser, wobey viel Weiden anzutreffen, erbauet werden: Denn bey Weiden-Büschen halten sich die Meisen besonders gerne auf, zumahl so ein Wald nicht weit davon abgelegen ist. An etlichen Orten bedienen sich die Vogel-Fänger einer Hütten, die nicht fest gemachet ist, und ohne Mühe und Beschwerlichkeit kan fortgetragen werden. Selbige ist so wohl mit leichten Stangen- und Latten-Holtz zusammen gefüget, als mit grüner Wachs-Leinewand überzogen. Höret man den Vogel von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Kopfe aufgehoben, und so man ohnweit dem Ort und Stand des Vogels kommt, wieder abgesetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geschoben, und auf den Vogel solchergestalt gelauret. Der Wendemann hat einen oder mehr Lock-Vögel bey sich, nebst zweyen von kleinen Gäns-Beinlein oder auch nur von Federkielen verfertigten Meisen-Pfeiflein, deren eines höher, das andere gar um ein weniges niedriger gestimmet seyn muß, mit diesem letzteren macht er der Meisen gemeinen Ruff, mit dem ersten aber bisweilen, jedoch seltener ihr Geschrey, das die Wend-Leute und Vogelsteller Jizippee nennen, nach. Wenn nun die streichenden Meisen diesen Ruff hören, fliegen sie alsobald der grünen Hütte zu, und weil sie keine beqvemere Stelle sich nieder zu lassen finden können, setzen sie sich unbedachtsam auf den halb aufgethanen Kloben, daß sie mit denen vordern oder der hintern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreiffen. So bald der Wendemann oder Vogelsteller diese angekommene Gäste mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein an, und klemmet der Meisen ihre Zähen so feste, daß sie nicht ausreissen mag, zuckt sie aber alsobald durch das Fensterlein oder Loch zu sich in die Hütten, und die andern Meisen sind so thöricht, daß sie diesen Betrug nie mercken, sondern ie mehr die andern, so gefangen und gewürget werden, schreyen, ie begieriger und blinder fliegen sie zu.

Kloben, ist auch die Art eines höltzernen Hebzeuges, das aus einer Scheiben bestehet, die sich um einen Nagel oder Voltzen in einer Flasche bewegen lässet, darüber ein Seil, so in einer auf der äussersten Fläche der Scheiben halb weit runden eingedreheten Tieffe lieget, gezogen und vermittelst dessen eine daran gehangene Last fortgezogen werden kan.

Kloben-Holtz, siehe **Holtz**.

Klöppel, suche **Kleppel**.

Klösse, Knöpflein, Knötlein, sind runde aus allerhand Fleisch, Fischen, Semmeln, Mehl, Hefen und Gewürtz in beliebiger Grösse bereitete Bälle oder Küglein, welche hernach gar gesotten oder in Butter gebacken, und theils besonders in einer Brühe aufgesetzet, theils an gemischte Essen, Potages und dergleichen verbrauchet werden. Bey ihrer Zubereitung ist vornemlich darauf zu sehen, daß sonderlich das Fleisch, so man darzu nimmt, genugsam klein gehacket, sie aber selbst wohl gewürtzet und fein locker gehalten, auch sodenn mit einem Rühr-Löffel, so viel möglich, rund geformet werden, welches ein geschickter Koch gar leichte werckstellig zu machen weiß. Zu denen aus Fleisch zu bereitenden wird ein derbes Stücke genommen, alle Häutgen und das Geädere davon geschnitten, und dieses sodenn nebst etwas Nieren-Talg gantz klein gehacket. Hierauf schläget man einige Eyer daran, und mischet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darunter, das Gewürtz darzu ist Saltz, Jngber, Pfeffer und Muscaten: wenn dieses alles nun wohl durch einander gerühret, und die Klösse gehörig formiret, kochet man sie in etwas Fleisch-Brühe, und will man dieses darzu ein wenig dicklicht haben, wird etwas Mehl daran gebrennet. Die **Klösse aus Fischen** machet man folgender Gestalt: Es wird von dem Fische, z. E. dem Hecht, wenn er gehörig geschuppet und vorbereitet, entweder gleich so roh, oder nachdem die Helffte davon abgesotten, alles Fleisch abgelöset und von den Gräten gesammlet, auch mit einem Schneide-Messer beydes so rohes als abgesottenes gantz klein geschnitten, hierzu thut man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, etwas gerührte Eyer, nebst Saltz, Jngber und Muscaten, stösset es gantz klar in einem Mörser ab, alsdenn macht man die Klösse und verfähret ferner damit also, wie man sie zu verspeisen gedencket, entweder allein in einer Brühe, oder zu Potages, Ragouts und dergleichen. **Klösse aus getrockneten Kirschen oder Pflaumen** bereitet man also: Es wird dieses Obst zuvörderst sauber gewaschen, und in etwas Wasser weich gekocht; nach diesem thut man die Kerne davon, reibet das Fleisch fein klar, mischet geriebene und in Butter geröstete Semmel darunter, schläget ein paar Eyer dazu, würtzet dieses alles mit Nelcken, Zimmet, Citronen-Schalen und vielem Zucker, formiret aus dieser Masse Klösser, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und bäcket solche fein rösch aus Schmaltz. Zuletzt seihet man die Brühe, darinnen zuerst das Obst gekocht, durch einen Durchschlag im Tiegel, giesset etwas guten Wein darzu, würtzet es mit nur gedachter Würtze, setzet die gebackene Klösse dahinein, und lässet sie noch ein wenig kochen. **Käse-Klösse** werden dergestalt verfertiget: Man mischet unter guten frischen Quarck nach Gutdüncken etwas Mehl, schläget 2 bis 3 Eyer daran, saltzets ein wenig, thut etwas Saffran nebst einem halben Pfund zerlassene Butter darzu, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig, aus diesem formiret man alsdenn die Klösse, setzet selbige in eine mit Butter wohl bestrichene Brat-Pfanne, und bäckt sie darinnen im heissen Ofen. **Semmel-Klösse** bereitet also: Man nimmt ein ziemlich Theil geriebene Semmel,

mel, schläget einige Eyer darein, leget ein halb Pfund Schmaltz darzu, würtzet dieses mit Saltz und Muscaten, wircket es wohl unter einander zu einem steiffen Mus, formiret daraus die Klöse, und kochet sie endlich im Wasser oder Fleisch-Brühe gehörig ab; beym Anrichten bestreicht man eine Schüssel mit Butter, thut die Semmel-Klöse daran, gießt ein wenig von der Brühe daran, streuet etwas Muscaten darüber und decket sie mit einer andern Schüssel zu, daß sie noch ein wenig dämpffen, s. i. g. Oder man macht geriebene Semmel mit gutem Rahm an, schläget einige Eyer darein, würtzet es mit Saltz und Muscaten, rühret etliche Messerspitzen Mehl darunter, daß es ein starcker Semmel-Teig werde, alsdenn formiret man daraus die Klöse, bäcket selbige aus heissem Schmaltz fein Gold-gelb, sollen diese nun fein auflauffen, so setzet man gute Milch zum Feuer, wirffet die heiß gebackene Klöse dahinein, und läßt sie darinnen eine weile kochen. Diese Klöse richtet man endlich in eine Schüssel an, und giesset darüber entweder eine gute Wein- oder Rahm-Sosse. Die gemeinen Klösse bestehen aus einem Teig von Mehl mit oder ohne geriebene Semmel und Eyer darunter, wenn sie gut werden sollen, würfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel, oder gar auf eben solche Art geschnittenen Speck gemenget, diese werden in gesaltzen Wasser, Schincken-Brühe und dergleichen gekocht und also verspeiset.

Klopffen, werden die gevorschlagte, das ist ohnausgebunden zu beyden Seiten abgedroschene oder vielmehr nur ausgeklopffte Garben genennet, welche man nachgehends noch einmahl anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreschen pfleget.

Klopffen, ist eine Arbeit, so mit dem Flachs und Hanff vorgenommen wird, da dieselben, nachdem sie entweder in der Flachs-Darre bey der Hitze des Feuers, oder an der Sonnen abgedörret werden, mit runden Schlägeln tapffer geschlagen und abgeklopffet, und also zur folgenden Arbeit, nemlich zur Breche, vorbereitet werden.

Klopffen oder Lähmen, ist eine Art die Pferde zu wallachen, wenn man nemlich diejenigen Saamen-Adern, welche von denen Nieren in die Geilen gehen, entweder durch einen gewissen Werckzeug gantz abzwickt, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerqvetscht. Diese Art wird vor schmertzlicher und gefährlicher als der Schnitt gehalten, ist aber doch in Spanien sehr gebräuchlich.

Klopff-Hengst, heisset ein auf nächst vorher beschriebene Art behandelter Hengst, oder Pferd männlichen Geschlechtes. Diese Klopff-Hengste scheinen gantz zu seyn, und nennen die Spanier solche Cavallos fabios, witzige Pferde, weil sie, wie alle Wallachen, nicht ungestüm und tobend, sondern still und sittsam sind. Sie achten des Trabens nicht, wie die Hengste pflegen, sondern geben einen sanfften guten Schritt, auch einen stätern Galopp als ein Hengst, wiehern aber doch so muthig als ein Hengst.

Klopff-Jagen, ist eine Art ohne Hunde und Gezeug zu jagen, wenn man in geschwinder Eil und auf bedürffenden Fall etwas Wildpret haben will; es geschiehet solches in Feld-Höltzern und Büschen, wenn von denen zutreibenden Bauren mit Klappern oder Stecken an die Sträucher, durch Dickigte und Behältnisse, gantz sachte ohne groß Geschrey geklopffet und getrieben wird; dagegen sich ihrer etliche mit fertigem Gewehr wider den Wind an einen Paß anstellen müssen, um daselbst alles, was man ansichtig wird, klein und groß zu schiessen.

Klos, heisset auch ein von fetter leimigter oder thonigter Erde fest zusammen haltender Klump. Diese soll ein fleißiger Haus-Vater in seinen Feldern, so er zur Saat geackert, sorgfältig zerschlagen, damit sie der ausgesäeten Frucht nicht nachtheilig seyn mögen, und er sich um so viel mehr einer besseren Erndte inskünfftige getrösten könne.

Kloster-Beere, siehe Stachel-Beere.

Klotz, wird insgemein ein Stücke von einem gefällten starcken Baume genennet, woran die Aeste und Schale oder die Rinde abgerdumet; insonderheit aber heisset man einen **Bret-Klotz** dasjenige Stücke Holtz, so 7, 8 und mehr Ellen in die Länge hält, und meist der untere glatte Theil eines Baums darzu genommen wird, von der Wurtzel angerechnet bis an den Ort, da die Aeste angehen.

Kluse, nennen einige eine Stecke-Nadel.

Klufft, heisset an einem und anderen Orte eine Feuer-Zange. In der Erde und auf Bergwercken aber heisset Klufft eine Oeffnung und Zertheilung des Gesteines oder Felsens, die wie ein weiter und enger Spalt oder Schrock aussiehet.

Klumps-Kohl, siehe Kohl.

Kluppen, suche Hämmeln.

Knaben-Kraut, so wird bisweilen auch das Kraut fette Henne genennet, (siehe diesen Artickel) davon ist aber unterschieden das eigentliche

Knaben-Kraut, Stendel-Wurtz, denn das ist ein wild wachsendes Kraut, dessen man unterschiedliche Gattungen hat, welche sich sowohl denen Wurtzeln als Blumen und Blättern nach sehr von einander unterscheiden. Etliches hat bey der Wurtzel sechs, sieben, auch mehr gestreiffte lange fette und glatte, bisweilen oben auch mit roth schwartzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächst drey qver Hand hoch, und trägt oben am Gipffel im April und May purpur-braune und wenig gesprengte Blumen, wie eine ausgespitzte Aehre. Es gewinnet zwey runde und länglichte Wurtzeln in der Gestalt zweyer Oliven, deren eine höher hängt, härter und voller, die andere aber niedriger, weich und rundlicht ist. Um solcher Wurtzeln willen wird dieses Kraut auch Hunds-Hödlein genannt. Das Weiblein ist kleiner, und dem nur beschrie-

beschriebenen Männlein fast in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib-farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarbnen Flecklein besprenget sind. Ein ander Geschlecht des Knaben-Krauts, oder der Stendel-Wurtzel, hat Blätter, den Lilien-Blättern nicht ungleich, jedoch schmäler und mit vielen braun rothen Flecken besprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf dessen Gipffel bräunlicht-weisse und wohlriechende Blumen erscheinen. Das gröste Knaben-Kraut oder die Bergstendel-Wurtz, welche sonsten auch Händlein-Wurtz genennet wird, weilen die Wurtzel bey nahe die Gestalt einer Hand mit fünff Fingern hat, treibet einen ohngefehr drey qver Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichsam eine Aehre formiren, und eines lieblichen Geruchs sind. Alle diese Arten wachsen auf feuchten Bergen und Wiesen, in Thälern und Wäldern, auch Dörfern: wenn man sie findet und einpflantzen will, sollen sie nicht vorhero erst trocknen, sondern man mag sie sogleich an feuchte und schattigte Oerter des Gartens, wo guter Grund ist, wieder einsetzen, da sie sich denn stattlich verbessern. Man will, daß die zwey Oliven-förmige Wurtzeln jährlich umwechseln, und wenn heuer die eine welck und weich ist, und die andere hart und vollkommen, so werde das folgende Jahr die erste hart und völlig, und die andere welck. Die Orchis serapia, oder das Serapische Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchsten gehalten; rings um ihren Stengel bringt sie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche diese sonderbare Eigenschafft an sich haben, daß sie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Sie wird von der Wurtzel fortgepflantzt, liebet gleich denen andern eine gute fette Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünff Finger breit tieff, und eben so weit von einander gesetzet werden. Das Knaben-Kraut stärcket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräffte, und erwecket die Mannheit. Dahero pflegen einige die grössere harte Wurtzel in starcken Wein zu legen, und davon zu trincken, andere lassen sie an die Speisen thun, oder geniessen sie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen sie in Zucker eingemacht, oder bedienen sich der daraus bereiteten so genannten Alamode-Lattwerge. Das Wasser, so von diesem Kraut gebrannt, soll gut wider die Mund-Fäule seyn, den Magen stärcken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurst, siehe Wurst.

Knaul, oder klein Wegtritt, suche Wegtritt.

Knauel, wird auch der vielfältig mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie solcher in einer Haushaltung zu verschiedenen Diensten angewendet wird.

Knebel, ist ein kurtzer, an dem einen Ende zugespitzter runder Prügel oder Kleppel, ohngefehr einer Elle lang, dessen man sich zur Erndte-Zeit bey Aufbindung des geschnittenen oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heisset auch das an einigen Arten der Ketten, als Brust-Halfter-Hemm-Ketten, u. s. f. am Ende befindliche Qver-Stücke, welches durch einen Rincken gesteckt, daselbst die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holtz an gewissen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an den Bauch-Gurten, und dienet stat einer Schnalle. Ein solcher Knebel wird auch an die Fang-Eisen zur Bären- und Schweinen-Jagd, ohngefehr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befestiget, daher auch dieses Instrument den Nahmen eines Knebel-Spiesses bekommen.

Knebeln, ist eine Erndte-Arbeit, da nemlich derjenige, so zum Aufbinden des Getraides bestellet ist, die zusammen gelegten oder geharckten Garben mit dem Stroh-Seil bindet, und vermittelst des Knebels raitelt und feste machet.

Knebel-Spieß, ist eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eisen genennet wird. Siehe Fang-Eisen.

Knecht, hieß sonst überhaupt eine Person, männliches Geschlechts, die sich entweder mit erzwungenem oder freyem Willen zu denen Diensten eines andern, um von ihm nur Lebens-Unterhalt zu erlangen, dergestalt mit allen seinen Kräfften widmete, daß er dabey seiner eigenen Beqvemlichkeit oder eigenem Erwerb gäntzlich oder zum Theil entsagte, und sich dem Willen und Befehl seines Herrn gäntzlich und auf immer unterwarf, der folglich also von seinem Herrn mit diesem Rechte auch einem andern überlassen werden konte. Das hieß ein Leibeigener, ein eigener Knecht, oder ein eigentlicher Knecht, der gekauft, gefangen, oder gebohren, oder durch freye Einwilligung ein solcher werden kunte. Bey verschiedenen Völckern, sonderlich aber denen Römern ist dieses Recht öffters wider die Natur ausgezogen worden. Sonst aber ist es in seiner Maasse dem göttlichen Rechte auf ietzt gedachte Weise nicht zuwider, vielweniger gegen das Christenthum. Gleichwohl gab man solches ehemahls aus allerhand Ursachen vor, und schaffte die Leibeigenschafft meistentheils ab, dadurch aber hat man das Land mit Bettlern, Müßiggängern und ungezogenem Gesinde angefüllet. Und nach diesem hat das Wort Knecht einen andern Verstand bekommen. Denn wenn man solches nicht etwan im weitläufftigen Verstande, oder aus Höflichkeit und seine Unterthänigkeit oder nur Ergebenheit rednerisch anzuzeigen brauchet, so heist es nicht einmahl einen Menschen überhaupt, der da auf gewisse oder unbestimmte Zeit dienet, und dafür Besoldung oder Lohn bekommt. Denn viele Diener

ner und Bediente sind, und heissen nicht im eigenen Verstande Knecht: Sondern es ist eigentlich ein Knecht eine freye männliche Person, so als ein Dienst-Bote, vermittelst eines auf bestimmte Zeit gerichteten Mieth-Contracts seiner Hände Arbeit treu und redlich einem Herrn zu allerhand geringer Arbeit bey dem Ackerbau, der Vieh-Zucht oder aber andern Wirthschafts-Geschäfften gegen einen gewissen Jahrlohn, Essen, Trincken und Schlaf-Stelle vermiethet, nach deren aber wieder frey, über dem aber seinem Herrn zwar in Dingen, die das Haus-Wesen, die Haus-Zucht und seine Arbeit betrifft, nicht aber just in andern Dingen unterworffen, auch nicht eben verbunden ist, von seinem Herrn harte Züchtigung und Strafe zu erdulten, es wäre denn, daß der Herr zugleich seine weltliche Obrigkeit, oder deshalb in denen Policey-Gesetzen der Herrschaft eine gewisse Macht zur Haus-Zucht eingeräumet wäre. Es wäre aber zu wünschen, daß solches an allen Orten geschehe, damit man das liederliche und ungezogene Gesinde besser im Zaum halten könte. Solcher Mieth- und Lohn-Knechte sind vielerley, und auch öfters in einer Wirthschaft viele. Es kan aber die Anzahl der Knechte in einer Haushaltung oder Wirthschaft so genau nicht vorgeschrieben werden: Denn nachdeme sie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Bestallung nehmen. Auf grossen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte, (Fuhr- oder Pferde-Knechte), so an vielen Orten den Nahmen Encken oder Aencken (welche letztere Schreibart von einigen, wegen des Alt-Teutschen Ursprungs dieses Wortes, für besser gehalten wird) führen, also daß bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeister mit zweyen Encken sind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeisters beyde Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem starcken Bau-Wesen, und wo man dabey noch andere nöthige Fuhren, als Bier-Fuhren und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher jedoch bey ermangelnder anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienste mit verrichten muß. Überhaupt ist dieser Unterschied in Benennung der Pferde-Knechte, ausser was den Hof- und Schirrmeister anbetrifft, nicht viel nutz, weilen dadurch dergleichen Pursche sich einbilden, als ob sie nur zu dieser oder jener Arbeit absonderlich bestellet werden, und andere ihnen anbefohlne Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht ist und bleibt ein Knecht, der allerley Dienste, so in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahme zu leisten schuldig. In Miethung der Knechte hat man vornemlich darauf zu sehen, daß man, wo möglich bekannte Knechte dinge oder miethe: vor gar fremden und unbekannten Knechten, Land-Läuffern und Streichern aber sich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder miethe, weil nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, sondern auch allerley Untreu, Unfleiß, Verrathen, Betrügereyen und Schaden von ihnen zu befahren ist: und endlich daß man für alten ausgelernten Knechten sich hüte: weil sie gemeiniglich listig und unwillig sind, sich nicht gerne einreden lassen, und alles besser als die Herrschaft selbst wissen und verstehen wollen. Vor allen aber soll man auf der Knechte vortheilhaffte Griffe und Betrügereyen in Fütterung der Pferde fleißige Aufsicht haben, auch sonsten emsig darob seyn, und zusehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben, geschlagen, geworffen, gemartert, oder sonst von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So soll man auch die Knechte täglich anhalten, daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn, und wenn sie sich selbst zuvor gewaschen und gereiniget haben, die Pferde striegeln und füttern, auch sonsten ihre gehörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr, das die Knechte brauchen, soll der Schirrmeister Rechenschafft geben, und so viel ihm nebst den Knechten zu thun möglich, sollen sie selbiges zu bessern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Es sollen aber zuförderst sowohl Schirrmeister als Knechte gottesfürchtig, fromm, treu, nüchtern, bescheiden, verständig, arbeitsam, frisch, wacker, freudig, beherzt, starck, getreu, fleißig, emsig, vergnüglich und demüthig, nicht aber halsstarrig, stolz, mürrisch, zänckisch, verdrossen und unerträglich seyn; der Pferde und Ochsen, oder was ihnen sonst vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieselbigen lieb haben, nicht übertollern und überreitern, sie nicht unnöthig schlagen, oder ihnen fluchen, oder sonsten stossen, werffen, und sich wild und feindselig gegen sie erzeigen, sondern sie vielmehr also gewöhnen und abrichten, daß sie auf seine Spitz-Ruthen, Peitschen oder Geissel-Knallen, Geschrey, Stimme und Zusprechen mehr denn auf grosses Schlagen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie sollen ihre Pferde oder Ochsen mit keiner grössern und schwerern Arbeit, denn das sie erleiden und ziehen mögen, überladen; sie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, sonderlich im Sommer sauber striegeln: auch zu rechter Zeit und gewisser Stunde, wenn sie nemlich schon etlicher massen ausgeruhet und verschnauffet haben, dieselben träncken; ihnen die Ohren, Mähne, Füsse und Schenckel sauber halten, solche zum öftern mal im Sommer, mit frischem Brunnen-Wasser, Bier, Wein oder Wein-Drüsen, oder aber, wenn sie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Wasser waschen, und ihnen über Nacht mit Küh-Mist einschlagen, auch da sie sich erhitzet oder überfressen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Eßig und Saltz aus-

aus-

auswaschen. Ein sorgfältiger Pferd- oder Ochsen-Knecht soll ferner seinen Pferden oder Ochsen kein Heu fürwerffen, kein Futter zu fressen geben, keine frische Streu untermachen, er habe denn alles vorher wohl ausgeschüttelt, gesäubert und fleißig geschwungen. Er soll fleißige Aufsicht und Sorge für sein Roß- und Wagen-Geschirr haben, und wenn etwas daran zerbricht, zerreisset, zertrennet, oder sonst schadhafft wird, solches entweder selbst wieder auszubessern wissen, oder ohnverzüglich dem Schirrmeister zur Ergänzung übergeben, wie er denn auch im Nothfall ein Eisen aufzuschlagen, zu nageln und zu hefften, verstehen, nicht weniger gute Wissenschafft von der Roß-Artzney haben soll, und leichtlich zu erkennen, was die Ursach sey, wenn etwan die Pferde hincken, an ihren Füssen und Hufen schadhafft worden, oder sonsten aufgestossen. Benebst soll er auch gute Sorge tragen, wenn seinen Pferden die Hüfe wachsen, oder sie den Husten haben, daß er sie warm und fleißig zugedeckt halte. Alle Abends und Morgens soll er seine Pferde oder Ochsen fleißig besichtigen, ob die Pferde recht beschlagen, ob sie nicht vertreten, gestossen, gerissen oder sonst beschädiget, daß man bey Zeiten Rath schaffe oder fernerem Schaden verkomme. Er soll auch den Pferden die Hüfe und den Ochsen die Klauen zu saubern wissen; die Stutten oder Mutter-Pferde nicht nur besonders in einen Stall einsperren, sondern auch besonders in einen Wagen spannen, oder in einem besondern eigenen Zuge arbeiten lassen. Krancke und bresthaffte Pferde oder Ochsen (ausser denen, die nur von der harten Arbeit laß und müde, oder gedruckt worden, oder etwan einen Schenckel verrenckt oder vertreten haben), soll er von andern gesunden Pferden und Ochsen gleichfalls absondern, und besonders in einen Stall oder Ort stellen, damit nicht andere davon angestecket werden. So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tück oder Untugend an sich hat, soll er vor allen Dingen dahin bedacht seyn, wie er ihm solches möge abgewöhnen: Denn wenn ein Pferd, entweder scheu, furchtsam oder stutzig ist, oder sich nicht will zum Vortheil begeben und aufsitzen lassen, oder etliche besondere Orte scheuet, soll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hängen, und wo solches nicht helffen will, ihm die Augen blenden, oder mit einer brennenden Fackel oder Stroh-Wisch hinter ihm herwischen, und den Hintern damit stopffen. Wenn ein Pferd allzumuthig ist, und ohne Unterlaß viel schreyen und wiehern will, soll er ihm gleichfalls einen durchlocherten Stein an das Ohr binden. Welches sich aber pfleget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen, und auf die Seiten zu springen, dem soll er, doch mit Manier und Bescheidenheit, die Spitzruthen um den Kopff und zwischen die Ohren messen, auch die vordern Füsse damit schmeissen. Legt es sich denn gerne nieder, so rücke er ihm geschwind den Zaum in die Höhe oder zurücke, und schmeisse tapffer darauf. Ist aber ein Pferd sonst unbändig, daß es übel zu beschlagen, oder allzu muthwillig in dem Stalle, soll er ihm ein rundes Kiesel-Steinlein in das eine oder in beyde Ohren legen, das Ohr in die Hand fassen, und es ihme hart zudrücken, so wird es so still und sanfftmüthig als ein Lamm stehen. Ein Pferd- oder Ochsen-Knecht soll auch allezeit sein Bett und Lager in dem Stall haben, damit, wenn etwan ein Pferd oder Ochs jähling kranck oder los wird, die Pferde sich in die Halffter verwickeln, einander schlagen, beissen, stossen oder sonst verletzen, man alsobald bey der Hand sey, und bey Zeiten wehren, helffen und retten könne. Das Licht soll er in dem Stall-Leuchter oder Latern fleißig verwahren, und an keinen besorglichen Ort stellen, ingleichen des Toback schmauchens in dem Stalle oder auf dem Hofe, ausser der Gesinde-Stube sich allerdings enthalten. Des Abends soll er jederzeit die Pferd-Geschirr und Zeuge oder was auch zu den Ochsen gehöret, sauber und ordentlich, iedes an seinen gewissen Ort hängen und legen, damit man Morgens früh alles und iedes bey der Hand habe, wenn man wieder einspannen und aufs Feld fahren will, daß man dergestalt an der Arbeit nichts versäume oder verhindert werde. Ist des Tages über etwas zerrissen, zerbrochen, oder sonst schadhafft worden, soll er es noch des Abends, ehe er schlafen gehet, ausbessern, und wieder zurecht machen, oder ein anders an die Stelle schaffen, sonsten kan man des Morgens nicht fertig werden, und es will hernach den gantzen Tag nichts recht von statten gehen. Den Stall soll er im Sommer alle Tage reinigen, des Nachts aber die Streu von frischem Stroh machen; auch endlich mit dem Futter nicht ungetreu umgehen, noch solches heimlich verkauffen, und hernach die Pferde, welchen man es bald ansiehet, wenn sie böse und ungetreue Wärter haben, Mangel leiden lassen. Damit auch die Knechte den Haber nicht so leichte auf die Seite bringen und verpartiren können, soll der Haus-Wirt, Verwalter, Hofmeister oder Vogt, wenn die Knechte das Futter für die Pferde holen, selbsten mit in den Stall gehen und den Haber unter den Häckerling schütten und mengen lassen. Endlich soll ein Haus-Herr seinen Korn-Boden, Speise-Kammer, Schewern und andere Oerter, da er seine Victualien und Vorrath innen hat, damit die Gelegenheit seine Knechte nicht zu Dieben mache, wohl verschlossen halten, auch seinen Knechten weder eine allzu grosse Gemeinschafft mit denen Mägden, noch auch daß sie des Abends langsam nach Hause kommen, in den Schencken oder Wirts- und Brantewein-Häusern herum lauffen, über die Zeit den Täntzen beywohnen, oder ihres Gefallens aus- und einschleichen können, nicht verstatten, sondern solche Misbräuche zu verhüten, das Haus und Hof zu gewiß bestimmter Zeit zuschliessen, und denn niemand mehr (ohne erhebliche Ursachen) aus- oder eingelassen werden.

Der Haus-Knecht ist gleichsam der Scherwenzel in einer Haushaltung, und wird zu Haus und auf dem Felde zu allen vorfallenden Verrich-

richtungen gebrauchet, so von denen andern Knechten nicht versehen werden können, als: Für die Pferde den benöthigten Heckerling zu schneiden, und das Heu zu binden, den Hof reine zu halten, Holtz zu spalten, beym Brauen zu helffen, die Frohner zu bestellen, zu säen, das Heu von den Wagen abzustechen, beym Einführen auf der Banse zu seyn, Korn zu wenden, der vorhandenen Fohlen und Tauben zu warten u. d. g. m. Einem Schirrmeister werden jährlich nächst der Kost in hiesigen Gegenden zum Lohne gereicht zwantzig bis vier und zwantzig Gülden Meißnischer Wehrung; einem Ober- oder Groß-Encken achtzehn, neunzehen bis zwantzig Gülden; einem Mittel-Encken und Bau-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden; einem Klein-Encken vierzehen bis sechzehen Gülden; einem Haus-Knecht sechzehen, achtzehen bis neunzehen Gülden; einem Ochsen-Knecht achtzehen Gülden. Wo man Zwang-Knechte hat, fällt auch nach eines jeden Orts Gewohnheiten, das Lohn um etliche Gülden geringer. Ein Knecht ist ausser der bedungenen Zeit und wider seines Herrn Willen aus dem Dienst zu treten nicht befugt, hingegen wenn er seine Dienste zu versehen ohne seine Schuld durch Kranckheit oder sonst gehindert wird, mag ihme das Lohn und der Unterhalt auch nicht abgekürtzet werden. Man hat im übrigen auch Brau-Holtz-Hirten-Schaaf- und andere besondere Knechte.

Knickicht, was es in Ansehung der Land-Wehr sey, davon siehe dieses Wort. Sonst aber deutet man damit eine Eigenschafft eines Menschen an, welcher auf eine sehr geitzige, harte und unbillige Art im Bedingen der Waare oder Arbeit oder auch anderer Ausgabe seinem Nächsten von dem, was er haben soll, immer mehr abdringet, abbricht und abknicket, als welches insgemein durch langes Handeln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Betteln, Schmälern und Verzögern seines Schlusses von Knickern oder knickerichten Leuten geschicht. Indessen ist doch auch gewiß, wie sich dieses Laster öffters vor die Tugend der Sparsamkeit mit ihrem Vater dem Geitz ausgiebt, so muß sich auch öffters die wahre Sparsamkeit, Behutsamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirtlichkeit, mit dem Nahmen eines knickerichten Wesens von denen belegen lassen, die nichts als ihren Gewinn und Eigennutz auch mit des Nächsten Schaden suchen, nach übermäßigem Gewinn trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar die Verschwendung an andern ungemein loben und lieben, wenn sie solche geniessen, sich elbst aber nicht nur vor der letzten, sondern auch vor der ersten sehr hüten, und sonderlich gerne mit nichts oder weniger oder schlechter Arbeit viel verdienen wollen. Denn diese nennen diejenigen, die ihnen nicht alles geben wollen, was sie fordern, auch knickerichte Leute. Ein Haus-Wirt, der sonderlich denen Anfällen dieser Mißgeburten der Tugend und verlarvten Laster ausgesetzet ist, nimmt sich also vor beyden billig in acht.

Knie, heisset derjenige Theil eines Menschen und dessen Beinen, da das obere dicke Bein und das Schien-Bein zusammen stossen. Dieses Gelencke bedecket ein noch anderes dickes rundes Bein, welches die Knie-Scheibe heisset; doch ist diese nicht durchgängig bey allen Füssen der andern unvernünfftigen Thiere anzutreffen, sondern nur bey einigen und zwar bey den vierfüßigen an den vordern Schenkeln zu finden.

Knie-Büsche, nennt man solche Wälder und Höltzer, wo die Bäume versauern, kurtz und struppicht bleiben, krumm und niedrig wachsen. Es kommt von sehr sauern, kalten und hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee noch dazu kommt, so die jungen Bäume zu Boden drücken, her. Ein solches Holtz nennt man sonderlich im Ertzgebirge und Vogtlande kniebüschig.

Knoblauch, ist ein Küchen-Gewächse, und der schärffste unter allen Lauchen. Man hat dessen vielerley Arten, wie selbige in *Loniceri* Kräuter-Buch p. 421. beysammen anzutreffen; zu denen gemeinen Knoblauchen aber werden sonderlich gezählet der Hunds-Knoblauch, wächst gerne in den Wein-Gärten; der Wald-Knoblauch, der in gantz feuchten und finstern Wäldern wächset, und Acker- oder Feld-Knoblauch, dessen Blätter breiter und hoher als des ersten: Lachen-Knoblauch 2c. von denen allen seines Orts Meldung geschehen. Er hat Blätter, die zu beyden Seiten scharff und etwas schmäler sind, denn der gemeine Lauch. Der Stengel ist rund, glatt und hohl, an dessen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel gestaltet, hervor kommen; die Wurtzel ist aus vielen Zäen oder Kernen zusammen gesetzet, deren bisweilen auf die dreyßig zwischen denen dünnen Häutlein verschlossen sind. Der Knoblauch wird zwar wegen seines starcken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, ist aber nichts desto weniger, so wohl wegen seines Gebrauchs in der Küche, wie er denn in Moscau, Pohlen auf vornehmen Tafeln anzutreffen, als auch seines herrlichen Nutzens in der Artzney, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarff keinen so sonderbar zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit genetzet wird, so ist der Knoblauch schon vergnüget, und stincket nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschiehet durch die Zäen, deren man die grösten und auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurtzeln herum hangenden entweder im Martio oder April oder zu Ende des Herbsts zwey Zoll tieff, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weise in die Erde einsetzt, die übrigen kleineren Zäen aber entweder in die Küche oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der im wachsenden Monden gepflantzte Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohnheit viel besser gedeyen, und mercklicher, als gewöhnlich, sich ergrössern solle; hingegen der im abnehmenden Monden eingeleget worden,

bekomme einen schwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine besondere Pfleg- und Wartung, als daß er durch den Frühling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gerne andere Gewächse neben ihm leidet. Wann er wohl gewachsen, so wird er um Johannis zusammen geknüpfft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln, desto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachsen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter sogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten sie sich gleichfalls lang, etliche binden sie Büschelweise zusammen und hängen sie an einem schattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen sie eine Zeitlang in den Rauch, wiewohl diese letztern sodenn zum Versetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeissung weniger Zimmets, Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner oder durch einen frischen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen sowohl zu Land als zu Wasser reisenden Personen, Ackerund andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brot essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Getrancke trinken, bekommt er für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verstopfung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, ingleichen wider die Stiche gifftiger Thiere und wütiger Hunde Bisse innerlich und äusserlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Beine damit schmieret, so ziehet er die Geschwulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curirt sie. So ist auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieh Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tage in unsern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs ist, die bey weitem nicht so scharff, starck und beißig als der gemeine, jedoch aber bey nahe so kräfftig, und zu denen Speisen sehr angenehm zu gebrauchen, auch eben so, wie der andere Knoblauch gepflanzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, sonst auch **Wald-Knoblauch** genannt, ist ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wiesen und feuchten Angern, auch in feuchten Höltzern wächset und glatte Blätter, gleich der Melisse hat. Der Stengel, welcher im guten Grunde ziemlich hoch schiesset, bringt weisse Blumen, darauf folgen kleine Hörnlein und ein kleiner schwartzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder geröstet, giebt einen Geruch und Geschmack, wie Knoblauch von sich, ist aber schwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salse, auf die Tafel zum Gebratenen zu geniessen, davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieses Kraut sonderlich lieben, auf der Weide dergleichen fressen, so kan man es gar mercklich an der Milch schmecken. Die Wurzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; ist einer warmen und trockenen Eigenschafft. Inwendig gebraucht, zertheilt sie die zähen und groben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verstopffungen, und befördert die Dauung. In einem Clystier gebraucht, bringet es in der Colic und Nieren-Wehe grossen Nutzen, lindert die Schmerzen und zertheilt die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenckel, wenn sie frisch übergeleget werden. Knoblauch-Kraut neben Scabiosen, Isopen, Ehrenpreis, Alant-Wurzel und Brust-Beerlein in einem zugedeckten Topff in Wasser gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig dazu gethan, und also oft ein Glas voll davon warm getruncken, löset den Schleim von der Brust, erleichtert den schweren kurtzen Athem, und vertreibet den langwierigen Husten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May frisch Knoblauch-Kraut, lasse es einen Tag liegen, mache es klein und presse den Safft heraus, giesse Oel über den Safft und halte ihn in wohl vermachten Gläsern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver gestossenen Saamen dieses Krautes auf zwantzig bis dreyßig Gran schwer bisweilen genommen, löset und treibet den Schleim von der Brust, eröffnet die verstopfften Kröß-Adern, reiniget die verschleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Wassersucht, und steuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen, wie auch den Safft mit den Heil-Salben vermischt, und täglich über die faulen und garstigen Geschwäre, und wenn selbige sich auch so gar zu einem Krebs anlassen solten, geschlagen, reiniget und säubert dieselben, und befördert sie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Safft des Krauts in die Nasen gezogen, macht ein wenig niesend, ziehet viel Materie aus, und reiniget also das Gehirn.

Knocke, siehe **Raute**.

Knödel, suche **Holtz-Birn**.

Knörlein, siehe **Klösse**.

Knollen, suche **Erd-Aepffel**, wo die grossen rothen Aepffel so genennet werden. Allein sonst braucht man solches von allem dem, was ungestalt, höckerig, grob und zusammen gewachsen ist. Z. E. ein solcher Knollen Holtz. Ja einen groben Menschen, der keine Zucht hat, nennet man einen groben Knollen Gleichniß-weise.

Knollichte Gewächse, siehe **Blumen**.

Knorpel, ist eine weisse schlipfrige Art eines

noch

noch weichen Knochens, welches sich am meisten an den äussersten Enden der Knochen eines Cörpers befindet und sich biegen lässet. Er hat also, wie diese keine Empfindlichkeit, und dienet hauptsächlich darzu, daß die Beine um so viel besser beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Ursprung der Beine, ist daraus gantz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Kalb-Fleische mehr Knorpel anzutreffen als im ausgewachsenen, dergleichen das Rind Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern die Gebeine mehr aus Knorpeln bestehen, als wenn sie erwachsen; so hat man daraus leicht zu schliessen, woher ein junges Kind so gar leicht lahm, ungestalt und kröpelich durch Verwahrlosung (siehe **Kinder-Wärterin**) gemachet werden könne, wiewohl auch ausserordentlicher Weise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weise Knorpel hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe **Auge**.

Knoten, heisset man bey dem Leine die Saamen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, weil solche in der Form kleiner Knöpffe anzusehen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejenige Verschlingung desselben, da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahin durchstecket, und sodenn ihn zusammen ziehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und solcher Knötgen sehr viele, wie auch gantz dichte eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelst eines darzu verfertigten Instruments, so ein Schifflein heisset, zu setzen, woraus hernach allerley Arten von Frantzen, Trotteln, Qvasten u. s. f. zu Vorhängen verfertiget, oder sonst mancherley gantze Muster auf gewisse Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten heissen auch die Absätze und Knoten an denen Halmen des Strohes von Korn, Weitzen, Gersten 2c. welche Knoten, wann sie unter der Erden liegen, machen, daß sich das Korn sehr bestöcket und ein Körnigen viel Hälmer treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn ieder Knoten in der Erde treibt einen neuen Halm. Der Hr. Baron von Wolf bauet also auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus diesem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Ackers. Daran fehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 fältige, sondern kaum 6, 8, 10 fältige Frucht erndten. Auch heissen Knoten die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansetzen, und daher wird dasjenige Holtz, so blaß siehet, solche Knoten mit Augen hat und also zum Fortpflantzen dienet, Knot-Holtz genennet.

Kobalt ist ein Mineral von vielerley Arten, sonderlich ist derjenige sehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die blaue Stärcke gemacht wird. Doch davon suche man mehrers in Berg-Büchern und Lexicis, ingleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinsio verlegt.

Kobe, suche **Schwein-Stall**.

Kobel, siehe **Hüner-Stall**.

Kobolt, welches so viel als ein Betrüger oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts, sein Geschäffte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzählen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; so ist doch so viel gewiß, daß der Teuffel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäfftiget, und dannenhero am allerersten diejenigen, welche boshafftiger Weise GOtt und dessen Verehrung hindan setzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geschickt und willig sey, damit er die abgöttischen und abergläubischen Menschen von GOtt und dem Vertrauen auf ihn ab- und zu einem Vertrauen auf sich oder ein solch Ding verführe, oder doch verleite, aus der Ordnung GOttes zu treten, die da haben will, daß ein Mensch durch Beten und Arbeiten seine leibliche Nothdurfft schaffen soll. Dahingegen aber verführet er dadurch die Menschen auf Müßiggang, aller Laster Anfang, zu verfallen, da sie in der Einbildung bestärcket werden, der Kobolt richte ihre Geschäffte vor sie aus. Ob der böse Geist dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr sein Leibliches in einer gewissen Figur sichtbar machen könne? oder ob diese Kobolte Mittel-Geister und eine besondere Art unsichtbarer, vernünfftiger Geschöpffe seyn? ob von dergleichen Kobolt-Geschichten auf die Hexerey zu schlüssen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu setzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um solche zu untersuchen oder zu erörtern; zumahl unsere Erkänntniß vom Reiche der Geister und denen unsichtbaren Geschöpffen überhaupt sehr schwach und geringe ist. Wir müssen uns deswegen nur mit Vermuthungen behelffen, und überdem mit einer schweren Menge der Gelehrten Meinungen dabey plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur fein in der rechten Christlichen und vernünfftigen Ordnung und Einfalt, wie solches hin und wieder in diesem Wirtschaffts-Buche angewiesen wird, so hat er alle diese Kobolt-Fragen nicht nöthig, da sie mehr curieus als nöthig und nützlich, sonderlich heut zu Tage sind, nachdem unter uns die Ausschweiffungen der Hexen-Processe von selbsten, bey einem heitern Lichte der Wahrheit,

heit, aufgehöret haben, deswegen es sonst noch wohl nützlich seyn können, wenn man sich um diese Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlassen, und als ein Haus-Wirt sein nach dem nützlichen und nöthigen in seinem Stande fragen.

Koch, heisset zwar insgemein eine iegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, daß sie vermittelst der darau gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrnen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkänntniß von der Natur und Eigenschafft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besitzet, sich auf die niedlichen Bißgen wohl verstehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hof-Etat hat man dreyerley Köche, den Mund-Koch, der die herrschafftliche Tafel besorget, den Ritter-Koch, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den Unter-Koch, der die geringe Hof-Bediente speiset. Ja man hat auch Neben-Reise-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangtem Nutzen zuzuputzen seyn, sondern auch wie ein iedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhafftigste, durch gute Gewürtze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und saftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; gantze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschafften nach zusammen schicken, und was dergl. m. Die meisten, auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen, dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden; zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-Art darbey einen Wechsel hält; also hat man wohl keinen vollständigen Unterricht sich von dergleichen Büchern zu versprechen. In diesem Buche ist man bemühet gewesen, bey der Beschreibung einer ieglichen Speise erstlich ihre Eigenschafft, und was dem zugehörig, zu erzählen, hierauf anzuführen, wie solche zum Küchen-Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen und zuzuputzen, nach diesen aber auch anzuweisen, wie selbige auf verschiedene theils Frantzösische, theils Engelländische, theils auf andere gute und von delicaten Mäulern approbirte Manier sowohl, als auch sonst auf gantz gemeine einmahl eingeführte Art zuzurichten, und hierauf wohl garniret und ausgeputzet, endlich auf den Tisch zum erwünschten Genuß aufzutragen sey: Diesemnach finden auch hierinne diejenige, welche mit den Speisen umzugehen haben, und deshalber eine und andere Nachricht davon zu wissen begehren, obgleich nicht ein vollständiges Koch-Buch, dennoch eine gute Anleitung hierzu, welche ihnen viel Nutzen schaffen kan, wenn durch eigene geschickte Einrichtung nach den gegenwärtigen erfordernden Umständen die Sache vorgenommen wird. Man hat eine ungemeine Menge Koch-Bücher. Der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliotheck erzählet derselben sehr viele. Die Frau D. Schellhammerin hat zu Kiel 1697 und 99, die Fr. Wolley einen vollkommenen Koch zu Hamburg 1674, die Frau Egerin zu Leipzig 1706 dergleichen heraus gegeben. Und an *Elsholtii* neuem Tisch-Buche ist auch zum Anhange der Frantzösische Koch, Conditor und Becker zu finden. In diesem Lexico ist auch die Koch-Kunst iederzeit mitgenommen worden. Man kan aber auch noch hinzu setzen das zu Leipzig bey Herrn Gleditschen heraus gekommene Frauenzimmer-*Lexicon*. Der immerwährende Erfurtische Frauenzimmer-Calender handelt davon gleichfalls. Viele besondere Nachrichten, sonderlich von einer Fürstlichen Küche, kan man auch in des Fürstl. Sachsen-Weymarischen und hernach Schwartzburgischen Hof-Secretarii Bornemanns Haushaltungs-Magazin, der unter dem Nahmen Bannormen solches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder Rühr-Löffel, ist ein langstieligter platter, von Holtz geschnitzter Löffel, womit man die kochende Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder Rühr-Löffel-Blech, ist ein vierecktigtes durchlöchertes messingenes oder verzinntes Blech, worinnen die Koch- oder Rühr-Löffel in denen Küchen stecken.

Koch-Ofen, wie sehr nöthig es sey, endlich einmahl auf die Holtz-Ersparung zu bencken, das ist unter denen besondern Artickeln hin und wieder erinnert worden. Es wird aber niemand leugnen, daß insonderheit durch unsere Koch-Herde, worauf in offenen Feuern gekochet wird, ein ungemeiner Aufwand des Holtzes geschehe, indem die meiste Hitze ohne Gebrauch zur Seiten und zum Schorstein hinaus stieget. Man hat zwar durch blecherne Schirme

me und auch Schirm-Mauern, ingleichen durch allerhand angebrachte Oeffen und Löcher im Herd bey einigen Dingen auf die Menage zu sehen angefangen; Die Frantzösischen Köche, die sonst in Ansehung derer Koch-Materialien viel Verschwendung treiben, wissen doch in diesem Stück gantz feine Koch-Herde, it. Castroll- und Kohlen-Koch-Feuer zur Menage anzugeben. Allein das meiste und gröste wird doch in offenem Feuer gekochet und gebraten, und jene Neben-Feuer müssen doch noch absonderlich gehalten werden, folglich hat man viele Feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, sieden, backen, wärmen rc. will. Man hat daher auf allerhand Arten derer Koch-Herde, oder vielmehr auf die Erfindung eines solchen Koch-Ofens gedacht, darinne man 1) die Hitze zusammen in verschiedenen Graden, und so lange, als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem Feuer a) verschiedene Töpffe mit warmen Wasser erlangen, b) etliche Castroll-Löcher versehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welken könne. Herr Leutmann in seinem Vulcano famul. hat einige angegeben. Sie leisten aber diesen vielfachen Nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in grossen Küchen bey Höfen oder in öffentlichen Waysen-Häusern und grossen Haushaltungen auf dem Lande, eine gantz einfältige Art von Koch-Oefen, welche dieses alles leisten, und dabey man wenigstens die Helffte des Holtzes und der Kohlen jährlich ersparet. Es ist dergleichen Koch-Ofen auf dem Gräflichen Reußischen Schlosse zu Ebersdorff und in dem dasigen Waysen-Hause zu finden, wo man das Modell noch besser nehmen kan, als es zu beschreiben und im Riß abzubilden ist. Doch wollen wir einige Nachricht von einem solchen Ofen geben. Es wird 1) etwan eine Elle tieff ein Loch in die Erde gegraben, so drey bis viertehalbe, ja vier Ellen lang, und zwey bis drittehalb, ja drey Ellen breit, nachdem man den Ofen groß anlegen will. Der Boden dieser Grube wird 2) mit Ziegel-Steinen belegt, und dienet zum Aschen-Herd. Hierauf mauert man 3) den ersten und den eigentlichen Feuer-Herd vermittelst eines Gewölbes, in dessen Mitte ein Rost von eisernen Stäben kommt, damit die Asche in den erstgedachten und mit Platten belegten Aschen-Herd fallen könne, wozu vorne unter dem Ofen-Loche, welches auf den Feuer-Herd aufgesetzet wird, ein besonderes Loch ist, dadurch man die Asche herausziehen, ja auch den Zug der Lufft befördern kan. Es darf aber dieser Aschen-Kasten und Herd kaum eine halbe Elle hoch in seiner Höhlung seyn. Hierauf wird der Feuer-Herd, wie gedacht, auf allen vier Seiten umschlossen, und vorne mit einem Ofen-Loche versehen, auch so hoch, oder etwas höher in seiner Höhlung, als ohngefehr ein gemeiner Herd von der Erden an hoch ist, formiret. Uiber dem Ofen-Loche gehet 4) ein Rauch-Loch heraus. Vor dem Rauch-Loch aber ist ein Camin und Schlauch in die Höhe geführet, worein der Rauch gehet, und entweder gleich in die Feuer-Mäuer kommt, oder, welches noch besser ist, über den Ofen hin geführet, damit der Rauch circulire, und alsdenn erst in den Schorstein, oder gleich hinaus zur Seiten durch die Wand ohne Feuermäuer geleitet wird. Man hat also zu diesen Koch-Herden, eines Theils eben keine grosse Feuer-Mäuer, wie sonst zu unsern Küchen nöthig, und überdem auch nicht so leicht Feuers-Gefahr zu besorgen. Nur müssen, wenn der Rauch-Gang über den Ofen hinter bis zum Rücken, und auch da wohl noch erst an den Ofen herunter und wieder hinauf geführet wird, hin und wieder Steine eingesetzet werden, die man heraus nehmen, den Schlot aber reinigen kan. Dieses ist also der untere Feuer-Kasten mit seinem Ofen-Loch, Raum-Loch und Fang. Auf der einen Seite nun, z. E. der lincken, wenn man vorne bey dem Ofen-Loche stehet, und dasselbe ansiehet, werden 5) in die Seiten-Wand gleich 2, 3, 4 eiserne Töpffe zum Wasser halb und auf dem Feuer-Herd stehende so eingemauert, wie man die küpffernen oder irdenen Blasen in die Stuben-Oefen bey denen Bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der Wand dem Ofen-Loch gegen über solche Töpffe anbringen. Denn man braucht verschiedenes gekochtes oder nur warmes Wasser. Jedoch ist es besser, wenn man diese Hinter-Seite sparet, um die Zug-Löcher, dadurch eine mäßige Hitze zu denen Castroll-Löchern gehet, von dem Herde hinauf zu führen. Denn die Löcher zu denen Castrollen selbst werden 6) in einem Absatz hier hinten an dem Ende der Höhe des Feuer-Kastens gar füglich angebracht. Solchergestalt ist der Feuer-Kasten mit dem, was unten und zur Seiten dabey anzubringen, mit Fleiß gantz einfältig, damit es ein ieder verstehe, beschrieben. Nun schreiten wir zu seiner Bedeckung. Diese geschicht 7) in der Breite anfänglich nur halb, vermittelst einer eisernen Platte, a) welche in der Stirn- und Hinter-Wand sowohl als der Seiten-Wand zur rechten Seite aufliegen, und wohl eingefasset werden muß, damit sie, sonderlich wenn sie etwan springet, nicht so sehr aus einander getrieben werden könne. Auf der lincken Seite (man verstehet allemahl, wenn man vor dem Ofen-Loche mit dem Gesichte stehet), liegt diese Platte nicht auf der Mauer auf. Denn sie ist nur halb so breit, als der gantze Feuer-Herd oder Kasten breit ist. Daher wird hier eine starcke eiserne Stange erfordert, so der Länge lang durch den Ofen gehet, worauf diese ziemlich starcke eiserne Platte, weil sie unmittelbar über der Flamme ist und viel ausstehen muß, ruhet, und damit dieselbe, die auf ihrer lincken Seite oder Kante, so auf keiner Mauer aufliegt, Perpendicular der Länge des Ofens nach aufzusetzende anderweitige, etwan eine und eine halbe Elle breite, und so lang, als der Ofen ist, sich erstreckende, iedoch etwas dünnere, in die untere Platte einzulassende Platte b) an

diesem Ende vermittelst des darunter liegenden Eisen-Stabes desto besser tragen könne. Diese beyden Platten sind die kostbarsten Stücke dieses Koch-Ofens, können aber, wenn man sonderlich im Anfange behutsam damit umgehet, und sich vorsiehet, daß, wenn sie sehr erhitzet, nicht etwan kalt Wasser darauf geschüttet werde, und sie also nicht, wie bisweilen mit denen eisernen Platten in Stuben-Oefen geschicht, springen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen macht die Platte sub a) nun den eigentlichen Koch-Herd, der hinten zur lincken Seite durch die Platte b) vorne an der Stirn-Wand über dem Ofen-Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen-Mauer verschlossen ist. Zur rechten Seite aber ist der Stand des Kochs vor dem Koch-Herde, und da macht man in der Mitte eine eiserne Stange mit Haspen, und hänget zwey blecherne Thüren hinein, dergestalt, daß man den Koch-Herd auch hier verschliessen kan. Ja man kan ihn auch seiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterscheiden, und damit man in einem Theile eine etwas schwächere Hitze habe, so kan man den Theil der Platte nach der Hinter-Mauer zu (die der Stirn-Mauer gegenüber stehet) mit dünnen Ziegel-Steinen und Leim besonders bedecken lassen. Wo dieser Koch-Herd durch die Thüren verschlossen werden kan, idüt man 8) ein kleines Gewölbe schliessen, damit solchergestalt auf diese Mauer, darein die Gewölbe-Oeffnung gebracht wird, nebst der nun weiter zur lincken Seite von denen Wasser-Töpffen an aufzuführenden Haupt-Mauer des Ofens, diejenige starcke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch-Herd sowohl als den Feuer-Kasten nun das erstemahl, folglich den gantzen Ofen auf allen Seiten bedecket, als welches durch die eiserne Platte a) nicht geschahe. Diese Platte c) darf nur von starckem Blech seyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiserne nicht gar zu starcke Stäbe über den Ofen darunter geleget, damit sie in der Mitten nicht so leicht gebogen werden könne. Diese Platte c) berühret auch das Feuer ordentlicher Weise nicht unmittelbar. Denn eines Theils ist der Koch-Herd mit seiner Platte zwischen ihr und der Flamme, und unter diese wird das Feuer meistentheils gemacht, andern Theils aber ist sie in Ansehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer-Kastens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernet. Will man sie aber ja, iedoch in weiterer Entfernung, davon berühren lassen, wenn man etwas geschwinde Hitze zum Braten brauchet, so darf man nur das Feuer unten auf dem Feuer-Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken Seite zu schieben. Denn da die Platte a) nicht so breit als der Feuer-Herd ist, so schlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben diese Platte ist nun 9) der Herd zum Brat- und Back-Ofen, welcher abermahls in zwey Theile kan unterschieden, hiernächst aber nicht allzu hoch, nemlich am höchsten kaum drey Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen Gewölbe bedecket, die Oeffnung aber auf die lincke Seite des Ofens gemachet, daß solche vorne abermahl, wie der Koch-Herd mit blechernen Thüren verschlossen werden kan. In der Mitte der Länge des Ofens ist ordentlicher Weise in allen diesen Behältnissen die stärckste Hitze, iedoch noch Unterscheid, daß die Flamme den Herd unmittelbar oder mittelbar nahe oder entfernet berühret, weil das Feuer im Feuer-Herde in die Mitte des Ofens ordentlich gemachet wird. Allein im Brat-Ofen wird im Vordertheil der Breite des Ofens die Hitze stärcker als hinten seyn. Auf beyden Seiten der Länge nach aber ist die Hitze viel schwächer. Und solchergestalt kan man alle Grade der Hitze finden, wie man sie bey dem Kochen, Braten und Backen braucht. Eben eine solche gelinde Hitze kommt auch unter die Castrollen. Nun ist noch 10) übrig, diejenige Stäte oder den Herd, worauf man nach und nach etwas welken kan, anzubringen. Solches geschicht nun auf der dünnen Decke des Brat-Ofens gantz zu oberst. Daher der Ofen oben mit einem Sims eingefasset, der Boden mit Horden beleget, oben aber nur eine breterne Decke auf den Sims geleget wird. Woferne der Schlauch des Camins vorne am Ofen-Loche über den Ofen hinter geführet wird, so geschicht solches vermittelst eines Bogens, also daß der Welck-Boden und Sims des Herdes nicht berühret wird, ja auch Platz übrig bleibet, allerhand auf die breterne Decke des Koch-Ofens von irdenen Gefässen zu setzen. Man wird aus dieser verhoffentlich sehr deutlichen Beschreibung des Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorstellet, sehen, wie profitabel ein solcher Koch-Ofen sey. Allein er kan auch kleiner, als hier das Maaß angenommen ist, oder auch grösser gemachet werden, nachdem viel zu kochen seyn möchte. Daran liegt nichts. Je kleiner er ist, ie weniger Holtz erfordert er, und desto weniger kosten die Platten. Die Köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil sie dergleichen nicht gewohnet sind. Daher sie meistentheils viele Schwierigkeiten machen. Allein man muß sich daran nicht kehren. Das ist die gemeine Art bey allen guten Sachen, daran die Leute nicht gewohnet sind. Eine so genannte Koch-Parade scheinet zwar der Ofen nicht in einer Prunck-Küche zu machen, wie man denn auch kein Feuer siehet, und wenig Rauch gewahr wird. Allein man kan ihn auch mit Zierath versehen, wenn man will. Ja es wird auch leichte seyn, unter dem Koch-Herde Oeffnungen in den Feuer-Herd zu bringen, solche zu öffnen und zu schliessen, folglich dadurch auch unmittelbar ans Feuer etwas zu setzen. Solche Aenderungen und Verbesserungen sind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch simpler haben will, kan auch den Brat-Ofen weglassen, it. die Castrollen, u. s. f.

Koch-Zettel, siehe Küchen-Zettel.

Kockel-Körner, Coccel-Körner, sind dunckel-braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runzeligen Haut, und wo sie am Stiel gehangen, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erbsen, und eines bittern Geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, und von bösen Leuten, mit Campher und faulem Käse, zu Pillen gemacht, und ins Wasser geworffen, da denn die Fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die Höhe schwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Qveder oder Qverder, heist dasjenige, was an einen Angel-Haacken gestecket, oder in eine Fisch-Reusse, Hamen, Kasten oder Garn-Sack geleget wird, um die Fische damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen sind zum Angeln die Regen-Würmer, Bohnen in blossem Wasser gesotten, allerhand kleine Fische, Frösche, (sonderlich wenn die abgeschundene Hinter-Viertel in Rindern-Unschlitt gebraten worden) Heuschrecken, Grillen oder Heimen, grosse Fliegen, Ochsen-Hirn, Mehl-Würmer, Leber von Rindern, stinckendes Aas, womit man gemeiniglich die Barmen anködert, und an die Angel-Haacken machet. Hiernächst sind auch zum Angeln folgende eines sehr grossen Nutzens: als Regen-Würmer in einem neu-verglasurten Topffe acht Tage in die Erde gesetzt, denn Campher mit Honig vermengt, die gedachten Würmer darinnen gewälgert, und an die Angel gestecket, Widder- oder Hammel-Fleisch in Honig gesotten, und denn dieses mit altem Menschen-Harn temperiret, in Stücken zerschnitten, und an die Angel-Haacken gehencket. Item: Alten Käse mit weissem Brot und Milch zu einem Teige gemacht, Küchlein daraus formiret, solche dürre werden lassen, und denn an die Angel gemacht. Man nimmt auch Hunds-Leber darunter, wiewohl diese Leber auch alleine von denen Fischen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb-Fleisch mit Gersten, Weitzen, Honig und Wasser abgesotten, einen unvergleichlichen guten Angel-Köder. Ein besonders guter Karpfen-Köder an die Angel zu stecken wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit seyn kan, das Männlein, rupfft solchen, zerhackt und zerstösset ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas, und setzt es vierzehen Tage bis drey Wochen in warmen Mist, da denn das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verweset, und ein ölichtes Wesen hinterläßt. Wenn man nun dieses Oel oder ölichte Substanz in dem Glase findet, so bindet man solches auf das allergenaueste zu, und verwahret dasselbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporiren oder ausdünsten möge. Will man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gestossenen Hanff-Saamen nehmen, solche mit Reiger-Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit bestecken, und wie ordentlich geschiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem schon das Oel gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Untzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getreugten Menschen-Fleisch) oder nur Menschen-Fett, zwey Untzen Schweinen-Schmaltz, zwey Untzen Reiger-Oel, zwey Untzen Honig, ein Pfund Brosammen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Bisem thut. Aus dieser Massa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn sie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs-Zeit ungemein heißhungerig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannenhero er sonderlich nach seiner Laich-Zeit, (welche im Majo und Junio geschiehet), im Julio und Augusto leicht mit Bohnen, so im blossen Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmt nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser-Schnecklein, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, diese Stücke stösset man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf-Käse, machen Kügelein daraus, und ziehen sie durch Lohr-Oel, und stossen sie also an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Plötzen und andere dergeichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garnen zu gebrauchen, sind unterschiedlich; Denn etliche nehmen Haus-Wurtz, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weitzen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hefen unter einander gemischt.

gemischt. Etliche nehmen nur stinckende Ziegen-Milch: Oder auch Unschlitt von einem Ziegen-Bock, gestossene Bohnen und Baldrian zu Küchlein gemacht, und in die Reussen gethan. Einen Löffel voll Reiger-Schmaltz und einen Löffel voll Honig zusammen wohl gerrägelt, bis es zähe wird, denn noch etwas Saffran darunter gethan und in die Reussen gehänget. Man schmieret auch Hände und Füsse damit, wenn man fischen gehet. Senff-Körner, einen Fuß von einer Wiesel, den gelben Saamen aus einer Rose, und rothe Schnecken zusammen in Rindern-Unschlitt geröstet, und in die Reussen, Hamen oder Garn-Säcke gehänget. Wenn man den Geruch dieser Anköderung stärcker machen will, darff man nur stinckendes Aas darzu nehmen, sonderlich in denen Wassern, wo sich Barmen aufhalten, welche sich, wo sie von diesem Köder den Geruch bekommen, häuffig einstellen werden. Wenn man viele Schmerlen, Gründeln, oder andere kleine Fischlein fangen will, darff man nur etliche Stücken Lein-Kuchen, welche von dem Lein-Oel übrig bleiben, in die Reussen, Hamen oder Garne thun, so werden sich alldorten sehr viele Fische von dergleichen kleinen Gattung fangen. Man kan auch zu einem guten Köder in die Reussen rc. nehmen ein junges schwartzes Huhn, das noch nicht geleget hat, solches ersticken, und denn, nachdem die Federn abgerupffet, mit zwey rothen Schnecken so lange sieden lassen, bis sich die Beine selbsten vom Fleische ablösen. Dieses Huhn samt aller Zugehör wird in einen wohl vermachten Topff gethan, und acht Tage an die Sonne gestellet; wenn diese Zeit verflossen, kan man den Topff eine halbe Stunde aufgemacht an die Lufft wieder bringen. Nach diesem nimmt man eine gute Hand voll wohl gesotten und verschäumter Gerste, und thut sie zu den andern Ingredientien in den Topff, welche sich denn mit einander also verzehren, daß das Uiberbleibsel einem blossen Teige gleich siehet. Diesen Teig nun kan man in die Reussen, Hamen und dergleichen stecken, da man mit Vergnügen erfahren wird, wie sich die begierigen Fische eingestellet, und in ziemlicher Anzahl gefangen haben. Grosse Brenn-Nesseln mit Haus-Wurtz-Safft benetzet, in die Reussen gehencket, locket die Fische häuffig darein. Man nimmt auch Hanff-Saamen, und schneidet die Knöpflein ab, weil er noch in der Milch ist; dieser wird gedörret, kleine zerstossen, und in einem mit Hartz und Wachs vermachten Glas zum Gebrauch aufbehalten. Hat man nun den Köder nöthig, so nimmt man ein halb Pfund gedörrten Rogen von einer getreugten Schleye, diesen stößt man klein, und thut alsdenn ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl mit einander temperirt und vermischet werden müssen, zu diesem schüttet man von dem Hanff-Pulver so viel, als zu einem Teige genug seyn mag: von diesem Teige nimmt man so viel als nöthig, und hängt es in die Reussen, Hamen rc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kühe-Koth, eine Hand voll Korn, solches zerlassen, unter einander gemenget, Küchlein daraus gemacht, und dürre werden lassen, und solche in die Reussen gethan. Ein guter Köder wird auch aus Knoblauch, Wohlgemuth, Schaafs-Fett, Thymian, dürren Roßmarien, Rosinen oder Weinbeerlein und Wein zubereitet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Diese letzt benannte Stücke muß man alle wohl unter einander stossen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß, darinnen man fischen will, werffen. Folgender Köder, ob schon bey dessen Zubereitung einiger Aberglaube mit unterzulauffen scheinet, soll fast alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantewein-Hefen, so bey dem ersten Brand aus einer neuen Brantewein-Blase übrig und zurücke geblieben, das Blut von einer schwartzen Ziege, und Mehl von Winter-Gersten, diese drey Stücke muß man wohl unter einander mischen, und mit einer Lunge von einer schwartzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun diese Stücke ins Wasser mit dem Angel, oder in der Reusse hinein gelassen, oder aber bloß ins Wasser geworffen werden, und gleich mit dem Wurff-Garn dahinter drein, so beschliesset man eine Menge grosser und kleiner Fische. Es dienet auch nachstehender Köder trefflich hierzu: Wenn man nemlich vier Blätter Celtischen Spica-Nard, ein Blat von Calmus-Wurtzel-Kraut, Selerie einer Bohnen groß, Kümmel, so viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und solche Species zu Pulver machet. Von diesem Pulver streuet man etwas auf wohlgereinigte, und in einem kleinen Geschirre wohl zerquetschte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn zur Angel, Garn, Hamen und Reussen gebrauchen kan. Viel Aale in den Fisch-Reussen zu fangen: Nimmt man alt Fürnen-Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wildem Müntz-Kraut, thuts darnach in ein Tüchlein, und henckets in die Reussen. Man kan auch nur blosse Hefen von einem Wein-Faß nehmen, und in die Reussen thun, so gehen die Fische auch gerne hinein. Für die Krebse sind die Hinter-Viertel von gestreifften Fröschen, oder Fisch-Gedärme in Honig geröstet, ein sehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wissen verlanget, und sonderlich vor eine und die andere Art Fische den Köder zu erfahren begehret, darnach sie am meisten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem Colero in seinem Haus-Buch p. 644 seqq.

Köffeley, ist der besondere Nahme, womit die Betrügerey und Dieberey der Schäfer beleget wird.

König, siehe **Bienen-König.**

König, wird dasjenige Merckmahl genennet, welches die Mähder oder Schnitter in dem

Felde da zu machen pflegen, wo sie die Erndte anfangen, und bestehet gemeiniglich darinnen, daß sie auf einem Hauffen die Halmen zusamt den Aehren stehen lassen, und oben dieselben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, suche Zaun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse von prächtigem Ansehen und vortrefflichem Geruch, welches ursprünglich aus Ost-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf diese Blume wächset, siehet fast wie eine Hollunder-Staude, die Blume selbst aber einer Rose, oder noch besser einer grossen gefüllten Mehn-Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlicht mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch gantz rothe und andere, so gantz goldgelber Farbe sind. Bey heissen Sommer-Tagen muß man die Blumen absonderlich zudecken, damit sie nicht Schaden leiden. Um Jacobi fänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curiöseste an diesem Gewächse ist, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachsen, iede allein, sondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daselbst anzutreffen sind. Wenn eine Blume ausgeblühet, so kommet wieder eine andere. Die Knöpffe, daraus dieselben entstehen, sind länglicht, fast wie die gefüllen Granaten-Blumen-Knöpffe; sie haben aber nicht so harte Hülsen, sondern sind gantz weich und zart, und gehen gemeiniglich in zweyen Tagen auf. Es will eine gute mit verfaulten Weintrestern, oder in Ermangelung derselben mit Wein-Reben-Asche, und ein wenig Sand vermengte Holtz- oder Weiden-Erde heben. Den Sommer über kan man es mit laulichtem Wasser aus einem Graben oder Fasse, darein abgeschabtes Leder oder Horn geleget, fleißig begiessen; vor Winters aber muß man dasselbe zeitlich in ein warmes Gemach stellen, und dann und wann, so es die Noth erfordert, mit erstgedachtem Wasser begiessen. Wenn man es aus dem Gewächs-Hause wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm seyn, und fleißig an die Mittags-Sonne gestellet werden; daneben kan man es wie einen Rosen-Stock beschneiden, und sonsten reinigen. Die Vermehrung dieses Gewächses, geschiehet durch die Neben-Schosse, welche, wenn sie Wurzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, so tief als sie zuvor gestanden, eingesetzet werden.

Königs-Kertze, Kertzen-Kraut, Himmels-Brand, auch Woll- oder Wull-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten und ungebaueten Plätzen, in steinigt- und sandigtem Boden wächset, und in das weisse und schwartze; item auch in das Weiblein und Männlein abgetheilet wird. Die weisse **Königs-Kertze** oder das weisse Wull-Kraut, bekommet viele breite grosse Blätter wie der Alant, iedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weisse, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume ist, wie ein kleines Rößlein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kertze anzusehen, dahero es auch den Nahmen Königs-Kertze und Kertzen-Kraut erhalten. Die Wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das **Königs-Kertzen-Männlein**, hat runde mit weissem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die **schwartze Königs-Kertze** bringet hohe, gestriemte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, stinkende, und nicht sonderlich wolligte Blätter, den Salbey-Blättern an Gestalt gleich, aber grösser. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Zäserlein, nach denenselben aber der Saamen, wie an denen zu erstbeschriebenen gemeinen Königs-Kertzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Clystiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kertzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser sieden, und den Schaden fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geist oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe Hirsch-Klee, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, suche Kayser-Krone.

Königs-Rose, siehe Päonien-Rose.

Köpffen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe Weide

Körbel, siehe Kerbel.

Körbel, sind Körbgen, welche wie die Reussen in das Wasser gesetzet werden, um Fische zu fangen. Sie dürfen nur zu gewissen Zeiten gebraucht werden.

Körbel-Macher heissen in Zittau die Korb-Macher, als welche daselbst eine besondere Innung haben. Siehe Korb-Macher.

Körnen, wird sonderlich von dem Getraide gesaget, wenn es nach dem Milchen in die Körner setzet, oder keimet.

Köthe oder Schranck, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterschiedenes Behältniß, worein man Wäsche, Kleider, Speisen ꝛc. zu verschliessen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden sie Kleider-Köthen, Speise-Köthen, Wäsch-Köthen ꝛc. genennet. Sie sind entweder schlecht von Tännenoder Fichtenen Bretern gemacht, oder auch mit Nußbäumenen oder anderm saubern Holtz fourniret und ausgeleget, lackiret oder gebeitzt, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehen.

Köthe, Kotte, heist das unterste Gelenke am Pferde-Fuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Köthe verstaucht oder ausgeköthet (ausgekürttet) hat, so stehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein Pfund klein gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Eßig, lassets mit einander sieden, daß ein Teig daraus werde, schlagets warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, so schmieret es mit Lohr-Oel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Horn-Salben. Oder nehmet Honig sammt dem Roos, röstet Weitzen-Kleyen, machet es zusammen, und leget es dem Roß also warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünff-Finger-Kraut, ein Nössel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans-Eyes groß, lasset es zusammen sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, so warm es seyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferde gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Haus-Wurtz, zerlassene Butter, als ein Gans-Ey groß, lasset es in einem Topff zusammen wohl sieden, und reibet erstlich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbit geschwollen, ist das beste Mittel, ein Theil Nuß-Oel mit zweyen Theilen Brantewein zu vermengen, und acht oder zehen Tage Abends und Morgens die Köthen damit zu schmieren. Oder nehmet Rauten, hacket sie, lasset sie mit Wein sieden und zu einem Teig werden, damit sie in Form eines Pflasters um die Köthe herum könne gebunden werden. Item, gekocht und mit Bohnen-Mehl vermischtes Cappes-Kraut, wird gleiche Wirckung haben. Oder Lein-Kuchen, Honig, Wein, Bier und Eßig zusammen zu einem Brey gekocht, und hernach warm übergeschlagen. Die Schenckel sind bisweilen bey den Köthen aufgelauffen und geschwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, darzu insonderheit die dicken mit Fleisch beladenen Pferde geneigt sind. Dafür ist das beste und geschwindeste Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Reb-Holtz-Asche, und ein Drittel Weinstein-Saltz unter einander mische, die Köthen, oder auch andere geschwollene Oerter damit wasche, und hernach mit der Asche, so auf dem Boden lieget, bestreiche.

Kötner, siehe Cossat.

Kofent, suche Cofent.

Koffer-Garn oder Sack-Garn, ist ein länglicht-rundes beqvemes Garn zum Fisch-Fang, davon die Ehre der Erfindung denen Frantzosen gebühret. Es wird dasselbe mit sechzehen Maschen oder Schmasen angefangen, anbey in der andern Reihe allemahl bey der vierten Schmasen eine eingesetzet, und dieses wird in allen Reihen continuiret, auf daß diejenigen eingesetzten iederzeit gerade auf die, so in der vorigen Reihe zugegeben worden, passen müssen. Wenn das Garn anderthalb Schuh oder drey Viertel Elle lang, so dürffen keine Maschen mehr eingefügt werden, sondern es muß gerade fortgestrickt seyn, bis auf zwey Schuh, oder eine Elle. Da alsdenn eine Oeffnung zu machen, welches auf folgende Art geschehen kan. Man strickt nemlich an diesem Garn wieder zurücke, wie sonst die ungeschlossenen Netze gemachet werden, bis an diejenige Masche, wo die Strick-Ordnung geändert worden; alsdenn wieder zurücke, und dieses wird bey Erreichung des vorigen wieder angefangen, bis es ohngefehr einen Schuh austräget. Darauf wird wieder, wie zuerst bey anderthalb Ellen oder drey Schuhen lang mit sechzehen Maschen angefangen, welche sieben Schuh oder viertehalb Ellen das gantze Koffer-Garn, ohne die zween Eingänge austragen. Wenn die zwey Eingänge sollen gemachet werden, so kan man allezeit bey iedem Viertel oder Garns-Weite zwey Maschen zunehmen, und bis auf sechzehen Schmasen herab steigen: Nachdem dieses verrichtet, so bindet man das Garn an Reiffe, und zwar den einen Reiff an denjenigen Ort, wo die erste Masche ist eingesetzet worden, den andern aber halb des andern Endes an das Koffer- oder Sack-Garn, den dritten und vierten bindet

bindet man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an, welche Reiffen so groß als drey Eimerige Faß-Reiffen seyn sollen. So nun auch die Trichterförmigen Eingänge hinein, und angemachet worden, und das Garn soll gerichtet werden, so nimmt man vier, eines Arms dicke Stecken, welche bey nahe sechs Schuh oder drey Ellen lang und an denen Enden durchlöchert seyn müssen, welche denn mit Stricken um die Reiffe fest angebunden werden, damit dieses Garn rund, wie ein Reise-Koffer bleiben möge. In die Löcher der vier Stecken knüpffet man Bind-Faden, und hänget Steine an selbige, damit sie das Garn in die Tieffe ziehen können. An dem einen mittlern Stecken kan man gleichfalls einen drey bis vier Ellen langen Strick anbinden, um das Koffer-Garn beqvem wieder heraus zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns zwischen den beyden Eingängen ein guter Köder hinein gehänget wird, gehen die Fische lieber hinein, welche aber nicht wieder zurücke heraus können, und sich also gefangen geben müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist bey der Erklärung des Wortes Raffle zu finden, und in der darzu gehörigen Figur zugleich mit entworffen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Küchen-Gewächse, so in denen Gärten gezeuget wird. Man kan die vielerley Arten des Kohls am füglichsten unter zwey Haupt-Gattungen bringen; und solche in **Kopff-Kohl** und in **Blätter-** oder **Blatt-Kohl** theilen. Zu dem **Kopff-Kohl** gehören der **Blumen-Kohl**; der rothe oder braune **Kopff-Kohl**; der gemeine weisse **Kopff-Kohl**, der **Wersich-** oder **Savoyer-Kohl** und der **Rüben-Kohl**. Zu dem **Blatt-Kohl** werden gerechnet, gemeiner grüner **Kohl**, gemeiner **Braun Kohl**, und krauser **Braun-Kohl** rc. Den Blumen-Kohl, so an einigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, betreffend, bekommt man den besten Saamen aus Candia oder Cypern, oder aber aus Italien, jener ist braunroth, groß und rund von Körnern, dieser aber bleichbraun, kleinkörnig und dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der Candiatische, oder Cyprianische, allemahl der beste, als welcher schöne, grosse, weisse vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiänische gemeiniglich starck mit Blättern durchwachsen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, bald in den Saamen aufzuschiessen pfleget. Man säet den Saamen im Mertz, im Wachsen des Mondes, wie etliche wollen, in einem lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken oder Bretern rc. Bestreuet es auch mit Ruß aus dem Schorstein vor den Erd-Flöhen; und begiessets, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne giebt, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten, und muß solche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen allemahl zwey gute Schuh oder eine gantze Elle weit von einander gesetzet, und wie der andere weisse Kohl behackt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die grössesten im Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im Winter die kleinesten in Sand im Keller gepflantzet werden, damit sie daselbst auch vollkommlich und zur Speise gebraucht werden können. Der **Wersich-** oder **Savoyer-Kohl** und **Kaulirabi**, **Kohl-Rabi** oder **Rüben-Kohl**, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter so wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse **Kopff-Kohl**, wird in **Winter-Kopff-Kohl** und in **Sommer-Kopff-Kohl**, so auch **Cabus-Cappes-** oder **Capus-Kraut** genennt wird, eingetheilet. Von dem weissen Winter-Kohl, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachsenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Garten gesäet, damit im Winter die Pflantzen desto besser können gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaelis versetzen, damit sie desto besser können einwurtzeln, und sie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch sie bis dahin mit kurtzem Mist rings umher belegen, so können sie sich vor den flachen Frösten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, sondern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesäet sind, an dem Hause über Winter stehen, umleget sie mit Laub, und bedecket sie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejenigen, so vor dem Winter gepflantzet sind und verderben, damit ausbessern. Die Winter-Kohle sind unterschiedlicher Arten: Der grosse Braunschweigische, der vor allen billig den Vorzug haben soll. Der Qvedlinburger; der Erffurter rothe und weisse, so gar klein

Kockel=Körner, Coccel=Körner, sind dunckel=braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runzeligen Haut, und wo sie am Stiel gehangen, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erbsen, und eines bittern Geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, und von bösen Leuten, mit Campher und faulem Käse, zu Pillen gemacht, und ins Wasser geworffen, da denn die Fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die Höhe schwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Queder oder Querder, heist dasjenige, was an einen Angel=Haacken gestecket, oder in eine Fisch=Reusse, Hamen, Kasten oder Garn=Sack geleget wird, um die Fische damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen sind zum Angeln die Regen=Würmer, Bohnen in blossem Wasser gesotten, allerhand kleine Fische, Frösche, (sonderlich wenn die abgeschundene Hinter=Viertel in Rindern=Unschlitt gebraten worden) Heuschrecken, Grillen oder Heimen, grosse Fliegen, Ochsen=Hirn, Mehl=Würmer, Leber von Rindern, stinckendes Aas, womit man gemeiniglich die Barmen ankodert, und an die Angel=Haacken machet. Hiernächst sind auch zum Angeln folgende eines sehr grossen Nutzens: als Regen=Würmer in einem neu=verglasurten Topffe acht Tage in die Erde gesetzt, denn Campher mit Honig vermengt, die gedachten Würmer darinnen gewälgert, und an die Angel gestecket, Widder= oder Hammel=Fleisch in Honig gesotten, und denn dieses mit altem Menschen=Harn temperiret, in Stücken zerschnitten, und an die Angel=Haacken gehencket. Item: Alten Käse mit weissem Brot und Milch zu einem Teige gemacht, Küchlein daraus formiret, solche dürre werden lassen, und denn an die Angel gemacht. Man nimmt auch Hunds=Leber darunter, wiewohl diese Leber auch alleine von denen Fischen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb=Fleisch mit Gersten, Weitzen, Honig und Wasser abgesotten, einen unvergleichlichen guten Angel=Köder. Ein besonders guter Karpfen=Köder an die Angel zu stecken wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit seyn kan, das Männlein, rupfft solchen, zerhackt und zerstösset ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas, und setzt es vierzehen Tage bis drey Wochen in warmen Mist, da denn das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verweset, und ein ölichtes Wesen hinterläßt. Wenn man nun dieses Oel oder ölichte Substanz in dem Glase findet, so bindet man solches auf das allergenaueste zu, und verwahret dasselbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporiren oder ausdünsten möge. Will man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gestossenen Hanff=Saamen nehmen, solche mit Reiger=Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel=Schnure nahe bey der Angel damit bestecken, und wie ordentlich geschiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel=Köder zum Karpffen=Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff=Saamen, aus dem schon das Oel gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Untzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getreugten Menschen=Fleisch) oder nur Menschen=Fett, zwey Untzen Schweinen=Schmaltz, zwey Untzen Reiger=Oel, zwey Untzen Honig, ein Pfund Brosammen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Bisem thut. Aus dieser Massa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn sie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff=Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs=Zeit ungemein beißhungerig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannenhero er sonderlich nach seiner Laich=Zeit, (welche im Majo und Junio geschiehet), im Julio und Augusts leicht mit Bohnen, so im blossen Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen=Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmt nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser=Schnecklein, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, diese Stücke stösset man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen=Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf=Käse, machen Kügelein daraus, und ziehen sie durch Lohr=Oel, und stossen sie also an die Angel. An die Nacht=Schnüre werden auch Regen=Würmer, Plötzen und andere dergeichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garnen zu gebrauchen, sind unterschiedlich; Denn etliche nehmen Haus=Wurtz, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks=Blut, Back=Ofen=Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weitzen=Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten=Mehl und Rinds=Leber, Bocks=Blut und Wein=Hefen unter einander gemischt.

Forst-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stäten oder Plätzen beqveme Oerter bereitet, damit die geschlagenen Schragen-Höltzer auf selbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach solche auf keinen feuchten oder morastigen, sondern auf trockenen Boden anfangen, und vornemlich dahin bedacht seyn, daß, wo es möglich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Gestübe zu erlangen und zu haben sey. Denn der Sand hitzet und brennet allzustarck niederwärts und unter sich, der Leim aber wird durch die grosse Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringet, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stäten werden Circkel-rund angelegt, und in der Mitten eine Stange vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Röst- oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe gesteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nennet, an das Qvendel oder den Mittel-Punct angeleget, scharff angehalten, und vermittelst derselben die Kohl-Stäte durch zwey Personen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qvendel stehet, der andere aber heraussen umschreitet, und den Circkel oder die Rundung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf fänget man die Kohl-Stäte an, machet einen ebenen Platz, erstlich nicht allzu groß, ohngefähr vom Mittel bis zum Ende, sieben oder acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben, und läst immer nach und nach ein wenig abhangen, daß also das Qvendel am höchsten bleibet, und nach vorbemeldter Runde befördert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das darzu benöthigte Kohl-Gestübe, welches obgedachtermassen von der besten guten Erde seyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stäte herum geführet, welchen man den Gestübe-Rand nennet. Darauf stecket man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qvendel oder Mittel, dabey aber ein klein Holtz, so von einem Scheit abgespältet ist. Zwischen selbiges werden anfangs kleine Späne von Brändern, hernach immer grossere darzu gelegt, und also die Scheite darum gesetzet. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel an, und wenn man die Scheite daran gesetzet, so ziehet man nach derselben Länge den Richt-Kliebel weiter fort, und wird dasselbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu solchem Kohlwerck ist am beqvemsten, wenn die Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang sind. Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stäte, wird erstlich gerade ums Qvendel angefangen, hernach schreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jähling, und richtet am allermeisten die Kohl-Meuler, (soferne Holtz zur Gnüge da stehet, oder in der Nähe flugs zu haben) drey Schichten auf einander. Die erste Schicht stehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Felde da zu machen pflegen, wo sie die Erndte anfangen, und bestehet gemeiniglich darinnen, daß sie auf einem Hauffen die Halmen zusamt den Aehren stehen lassen, und oben dieselben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, suche Zaun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse von prächtigem Ansehen und vortrefflichem Geruch, welches ursprünglich aus Ost-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf diese Blume wächset, siehet fast wie eine Hollunder-Staude, die Blume selbst aber einer Rose, oder noch besser einer grossen gefüllten Mehn-Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlicht mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch gantz rothe und andere, so gantz goldgelber Farbe sind. Bey heissen Sommer-Tagen muß man die Blumen absonderlich zudecken, damit sie nicht Schaden leiden. Um Jacobi fänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curiöseste an diesem Gewächse ist, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachsen, iede allein, sondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daselbst anzutreffen sind. Wenn eine Blume ausgeblühet, so kommet wieder eine andere. Die Knöpffe, daraus dieselben entstehen, sind länglicht, fast wie die gefüllen Granaten-Blumen-Knöpffe; sie haben aber nicht so harte Hülsen, sondern sind gantz weich und zart, und gehen gemeiniglich in zweyen Tagen auf. Es will eine gute mit verfaulten Weintrestern, oder in Ermangelung derselben mit Wein-Reben-Asche, und ein wenig Sand vermengte Holtz- oder Weiden-Erde haben. Den Sommer über kan man es mit laulichtem Wasser aus einem Graben oder Fasse, darein abgeschabtes Leder oder Horn gelegen, fleißig begiessen; vor Winters aber muß man dasselbe zeitlich in ein warmes Gemach stellen, und dann und wann, so es die Noth erfordert, mit erstgedachtem Wasser begiessen. Wenn man es aus dem Gewächs-Hause wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm seyn, und fleißig an die Mittags-Sonne gestellet werden; daneben kan man es wie einen Rosen-Stock beschneiden, und sonsten reinigen. Die Vermehrung dieses Gewächses, geschiehet durch die Neben-Schosse, welche, wenn sie Wurzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, so tief als sie zuvor gestanden, eingesetzet werden.

Königs-Kertze, Kertzen-Kraut, Himmels-Brand, auch Woll- oder Wull-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten und ungebaueten Plätzen, in steinigt- und sandigem Boden wächset, und in das weisse und schwartze; item auch in das Weiblein und Männlein abgetheilet wird. Die weisse **Königs-Kertze** oder das weisse Woll-Kraut, bekommet viele breite grosse Blätter wie der Alant, iedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weisse, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume ist, wie ein kleines Röslein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kertze anzusehen, dahero es auch den Nahmen Königs-Kertze und Kertzen-Kraut erhalten. Die Wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das **Königs-Kertzen-Männlein**, hat runde mit weissem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die **schwartze Königs-Kertze** bringet hohe, gestriemte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, stinckende, und nicht sonderlich wolligte Blätter, den Salbey-Blättern an Gestalt gleich, aber grösser. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Zäserlein, nach denenselben aber der Saamen, wie an denen zu erstbeschriebenen gemeinen Königs-Kertzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Clystiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kertzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser sieden, und den Schaden fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geist oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe **Hirsch-Klee**, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, suche **Kayser-Krone**.

Königs-Rose, siehe **Päonien-Rose**.

Köpffen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe **Weide**

che mit Gestübe nach und nach wohl zugeworfen, damit es erstickt und kalt wird. Diese verfertigte Kohlen nun werden mit einem gewissen Maaß richtig vermessen, und sodeñ an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine starcke Stange gestecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lucker stehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich gesetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zugedecket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonsten fället alles über einen Hauffen. In hiesigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchem er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, iedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach grösser gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Stäte stecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Quendel, so aus Spreisseln oder Spänen, oder zerspaltenen Brändern bestehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet ist, der Köhler und sein Kohl-Knecht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er setzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf so lange, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzet ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er sodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Stäte mit zweyen auf einander gesetzten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet, auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Quendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starcken Stange hinein kommen

und

bindet man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an, welche Reiffen so groß als drey Eimerige Faß-Reiffen seyn sollen. So nun auch die Trichterförmigen Eingänge hinein, und angemachet worden, und das Garn soll gerichtet werden, so nimmt man vier, eines Arms dicke Stecken, welche bey nahe sechs Schuh oder drey Ellen lang und an denen Enden durchlöchert seyn müssen, welche denn mit Stricken um die Reiffe fest angebunden werden, damit dieses Garn rund, wie ein Reise-Koffer bleiben möge. In die Löcher der vier Stecken knüpffet man Bind-Faden, und hänget Steine an selbige, damit sie das Garn in die Tieffe ziehen können. An dem einen mittlern Stecken kan man gleichfalls einen drey bis vier Ellen langen Strick anbinden, um das Koffer-Garn beqvem wieder heraus zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns zwischen den beyden Eingängen ein guter Köder hinein gehänget wird, gehen die Fische lieber hinein, welche aber nicht wieder zurücke heraus können, und sich also gefangen geben müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist bey der Erklärung des Wortes Raffle zu finden, und in der darzu gehörigen Figur zugleich mit entworffen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Küchen-Gewächse, so in denen Gärten gezeuget wird. Man kan die vielerley Arten des Kohls am füglichsten unter zwey Haupt-Gattungen bringen; und solche in **Kopff-Kohl** und in **Blätter-** oder **Blatt-Kohl** theilen. Zu dem **Kopff-Kohl** gehören der **Blumen-Kohl**; der rothe oder braune **Kopff-Kohl**; der gemeine weisse **Kopff-Kohl**, der **Wersich-** oder **Savoyer-Kohl** und der **Rüben-Kohl**. Zu dem **Blatt-Kohl** werden gerechnet, gemeiner grüner **Kohl**, gemeiner **Braun Kohl**, und krauser **Braun-Kohl** ꝛc. Den **Blumen-Kohl**, so an einigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, betreffend, bekommt man den besten Saamen aus Candia oder Cypern, oder aber aus Italien, jener ist braunroth, groß und rund von Körnern, dieser aber bleichbraun, kleinkörnig und dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der Candiatische, oder Cyprianische, allemahl der beste, als welcher schöne, grosse, weisse vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiänische gemeiniglich starck mit Blättern durchwachsen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, bald in den Saamen aufzuschiessen pfleget. Man säet den Saamen im Mertz, im Wachsen des Mondes, wie etliche wollen, in einem lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Bestreuet es auch mit Rus aus dem Schorstein vor den Erd-Flöhen; und begiesset es, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne giebt, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten, und muß solche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen allemahl zwey gute Schuh oder eine gantze Elle weit von einander gesetzet, und wie der andere weisse Kohl behackt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die grössesten im Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im Winter die kleinesten in Sand im Keller gepflantzet werden, damit sie daselbst auch vollkommlich und zur Speise gebraucht werden können. Der **Wersich-** oder **Savoyer-Kohl** und **Kaulirabi**, **Kohl-Rabi** oder **Rüben-Kohl**, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter so wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse **Kopff-Kohl**, wird in **Winter-Kopff-Kohl** und in **Sommer-Kopff-Kohl**, so auch **Cabus-Cappes-** oder **Capus-Kraut** genennt wird, eingetheilet. Von dem weissen **Winter-Kohl**, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachsenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Garten gesäet, damit im Winter die Pflantzen desto besser können gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaelis versetzen, damit sie desto besser können einwurtzeln, und sie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch sie bis dahin mit kurtzem Mist rings umher belegen, so können sie sich vor den flachen Frösten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, sondern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesäet sind, an dem Hause über Winter stehen, umleget sie mit Laub, und bedecket sie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejenigen, so vor dem Winter gepflantzet sind und verderben, damit ausbessern. Die **Winter-Kohle** sind unterschiedlicher Arten: Der grosse Braunschweigische, der vor allen billig den Vorzug haben soll. Der Qvedlinburger; der Erffurter rothe und weisse, so gar klein ist.

rien sollen, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeschaffet und entfernet seyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stäte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden sich dergestalt verhartzet, daß er von unten herauf grosse Hitze von sich giebt, so muß dahero solcher hartzige Boden in grossen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, so lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer gestandē, sind wenig bey allem Gebrauch zu æstimiren, sonderlich bey dem Metall schmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgehen, denn sie sind durch Regen und Schnee allzu sehr angefeuchtet, die Krafft verlieret sich im Feuer, ehe sie recht austrucknen, und die noch übrige beste Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen sind schwerer als die neuen, haben auch folglich mehr Schwefel bey sich, so sie von der Lufft an sich gezogen, daher sie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, sie müssen aber beyderseits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Um den Anfang dieses Jahrhunderts ist in dem Chur-Sächsischen Meißnischen Ertzt-Gebirge, insonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine sonsten nicht bekannt gewesene Art Turffes zum Vorschein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn gestochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet ist, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von sich giebet, sondern auch (dergleichen man mit dem Niederländischen Turff geschehen zu seyn, noch nicht gehöret) sich sehr nützlich verkohlen lässet. Solche Verkohlung ist durch den Königlichen Pohlnischen und Churfürstlich-Sächsischen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Hrn. Hans Carln von Carlowitz, zuerst im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieses neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geschiehet, seiner gegebenen Anweisung nach, folgender Gestalt: Erstlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewisse Meuler von etlichen tausend, ja bis zehen und zwölff tausend, auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwischen nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausstossen, wie sonst bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich, umgegangen wird, iedoch muß der Turff, so verkohlet werden soll, recht trocken seyn, sonsten giebt es viel Brände. Ein solcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret seyn, weil sonst, wenn der Wind starck darauf gehen kan, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Diese Kohlen sind bey der damit vorgenommenen Probe sehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

 und

Forst-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stäten oder Plätzen beqveme Oerter bereitet, damit die geschlagenen Schragen-Höltzer auf selbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach solche auf keinen feuchten oder morastigen, sondern auf trockenen Boden anfangen, und vornemlich dahin bedacht seyn, daß, wo es möglich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Gestübe zu erlangen und zu haben sey. Denn der Sand hitzet und brennet allzustarck niederwärts und unter sich, der Leim aber wird durch die grosse Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringet, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stäten werden Circkel-rund angelegt, und in der Mitten eine Stange vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Röst-oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe gesteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nennet, an das Qvendel oder den Mittel-Punct angeleget, scharff angehalten, und vermittelst derselben die Kohl-Stäte durch zwey Personen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qvendel stehet, der andere aber heraussen umschreitet, und den Circkel oder die Rundung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf fänget man die Kohl-Stäte an, machet einen ebenen Platz, erstlich nicht allzu groß, ohngefähr vom Mittel bis zum Ende, sieben oder acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben, und läst immer nach und nach ein wenig abhangen, daß also das Qvendel am höchsten bleibet, und nach vorbemeldter Runde befördert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das darzu benöthigte Kohl-Gestübe, welches obgedachtermassen von der besten guten Erde seyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stäte herum geführet, welchen man den Gestübe-Rand nennet. Darauf stecket man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qvendel oder Mittel, dabey aber ein klein Holtz, so von einem Scheit abgespältet ist. Zwischen selbiges werden anfangs kleine Späne von Brändern, hernach immer grössere darzu gelegt, und also die Scheite darum gesetzet. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel an, und wenn man die Scheite daran gesetzet, so ziehet man nach derselben Länge den Richt-Kliebel weiter fort, und wird dasselbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu solchem Kohlwerck ist am beqvemsten, wenn die Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang sind. Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stäte, wird erstlich gerade ums Qvendel angefangen, hernach schreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jähling, und richtet am allermeisten die Kohl-Meuler, (soferne Holtz zur Gnüge da stehet, oder in der Nähe flugs zu haben) drey Schichten auf einander. Die erste Schicht stehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Hastel-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wolte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite geschehen.

Koller, ist ein von weisser Leinewand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges oft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zulauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder

che mit Gestübe nach und nach wohl zugeworfen, damit es erstickt und kalt wird. Diese verfertigte Kohlen nun werden mit einem gewissen Maaß richtig vermessen, und sodenn an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Städte eine starcke Stange gestecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lucker stehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich gesetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zugedecket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonsten fället alles über einen Hauffen. In hiesigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchem er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Städte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, iedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach grösser gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Städte stecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Qvendel, so aus Spreisseln oder Spänen, oder zerspaltenen Brändern bestehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet ist, der Köhler und sein Kohl-Knecht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er setzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf so lange, bis die Meuler-Städte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzet ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er sodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Städte mit zweyen auf einander gesetzten Reihen voll gerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet, auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Qvendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starcken Stange hinein kommen

und

seiner Aërometr. p. 287 also entwirfft: Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall beqvem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läufft, allwo das inwendige Rad E, so aussen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülsen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Trespe und das leichte Korn aber weiter in h flieget, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i heraus genommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Lufft-Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub-Loch G habe bey einigen auf diese Art formiret gefunden, daß es bis unter den schieff-liegenden Trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen, geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines jeden Belieben und der Sache Nothdurfft häufig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, siehe Lerche.

Korn-Mahn, suche **Klapper-Rosen.**

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch Ranck-Korn, Roggen-Mutter oder Todten-Kopff, ist ein aus der Art geschlagenes Körnlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und bläulich, eines süssen und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen-Aehren, also, daß man deren offt sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, gifftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschafft Orleans in Franckreich geäussert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Misgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots, ein mehrers besagen.

rien sollen, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeschaffet und entfernet seyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stäte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden sich dergestalt verhartzet, daß er von unten herauf grosse Hitze von sich giebt, so muß dahero solcher hartzige Boden in grossen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, so lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer gestandẽ, sind wenig bey allem Gebrauch zu æstimiren, sonderlich bey dem Metall schmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgehen, denn sie sind durch Regen und Schnee allzu sehr angefeuchtet, die Krafft verlieret sich im Feuer, ehe sie recht austrucknen, und die noch übrige beste Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen sind schwerer als die neuen, haben auch folglich mehr Schwefel bey sich, so sie von der Lufft an sich gezogen, daher sie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, sie müssen aber beyderseits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Um den Anfang dieses Jahrhunderts ist in dem Chur-Sächsischen Meißnischen Ertzt-Gebirge, insonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine sonsten nicht bekannt gewesene Art Turffes zum Vorschein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn gestochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet ist, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von sich giebet, sondern auch (dergleichen man mit dem Niederländischen Turff geschehen zu seyn, noch nicht gehöret) sich sehr nützlich verkohlen lässet. Solche Verkohlung ist durch den Königlichen Pohlnischen und Churfürstlich-Sächsischen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Hrn. Hans Carln von Carlowitz, zuerst im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieses neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geschiehet, seiner gegebenen Anweisung nach, folgender Gestalt: Erstlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewisse Meuler von etlichen tausend, ja bis zehen und zwölff tausend, auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwischen nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausstossen, wie sonst bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich, umgegangen wird, iedoch muß der Turff, so verkohlet werden soll, recht trocken seyn, sonsten giebt es viel Brände. Ein solcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret seyn, weil sonst, wenn der Wind starck darauf gehen kan, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Diese Kohlen sind bey der damit vorgenommenen Probe sehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gäbelein oder Zwieseln, auf die Art, wie man etwan die Wünschel-Ruthen brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauffens ein solches Gäbelein, und eines in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünff dergleichen Gäbelein stecken, so sollen die Korn-Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Kost, siehe Gesinde-Kost.

Kosten oder Proben, heisset insgemein so viel als das Essen oder Getrancke durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise genugsam gesaltzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das Getrancke süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dünne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehme, und häuffig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder probiren will, wieder aus dem Munde speyen. Vornemlich hat man sich auch dabey in Acht zu nehmen, daß man zuvörderst, ehe eine Sache soll geprobet werden, nicht etwas geniesse, so der Sache alsdenn einen bessern Geschmack zuwege bringe, als sie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlimste auf Nüsse, Käse, scharff gewürtzte und piquante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusammen nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Kost-Wurtzel, ist eine lange dicke Wurtzel, an der Farbe wie Buxbaum, dichte, gediegen, wohlriechend, wie Viol-Wurtzel, und zwischen süß und bitter schmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Teriack genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wiesen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonderlich wo nicht viel wächset, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Regen, vom Gestancke gereiniget, ausgezogen und erdenhafft gemacht, und schaffet so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht gerade auf die Wurtzel geschüttet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine besondere Grube oder Sumpff zusammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verdufften lassen, bis er ihn hernachmahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fischen in den Teichen giebt er ein niedliches

Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Hastel-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wolte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite geschehen.

Koller, ist ein von weisser Leinewand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges oft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zulauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder

 fünff

dig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausgeschälet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein iedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gestecket, auf welche, der Ober-Fläche des Hügels gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey streichen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sitzen sehen, so fliegen sie häufig herzu, denselbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schiessen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um seine Commodität zu gebrauchen, versehen seyn.

Kräpflein oder Kräpffgen, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen gebacken werden.

Krätze, siehe Räude, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nahmen insonderheit alsdenn die Krätze benennet wird, vieles zu finden ist. Allein was die Krätze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Kranckheit, in so ferne sie nicht etwan mit scorbutischer oder venerischer Malignität verkupffet ist, welche von scharfem, saltzigen und sauern Geblüte, wodurch die Wasser-Aederlein und die äussern Sweiß-Drüsen verstopfft oder zerrissen werden, entstehet, und durch starckes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch anstecket, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Beinen sind am schwerersten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährliches Uibel. Nur muß es nicht in den Leib getrieben werden. Reine frische Lufft, leicht verdauliches Essen, dünnes Geträncke, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Agtstein-Essentz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesaltzene, saure und hi-

seiner Aërometr. p. 287 also entwirfft: Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall beqvem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läufft, allwo das inwendige Rad E, so aussen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülsen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen=Korn hinfällt, die Trespe und das leichte Korn aber weiter in h flieget, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i herausgenommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten=Wänden Lufft-Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub=Loch G habe bey einigen auf diese Art formiret gefunden, daß es bis unter den schieff=liegenden Trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen, geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines jeden Belieben und der Sache Nothdurfft häufig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn=Lerche, siehe **Lerche**.

Korn=Mahn, suche **Klapper=Rosen**.

Korn=Mutter, Mutter=Korn, auch **Ranck=Korn, Roggen=Mutter** oder **Todten=Kopff**, ist ein aus der Art geschlagenes Körnlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und bläulich, eines süssen und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen=Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen=Aehren, also, daß man deren offt sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn=Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, gifftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschafft Orleans in Franckreich geäussert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Misgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots, ein mehrers besagen.

Schmeltz-Butter fein durch einander, würzet dieses mit Muscaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blut-Reinigung genennet, welche einige meistentheils im Früh-Jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis, u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von eintzelnen Kräutern und Wurzeln angestellet; von der letzten Sorte sind die bekanntesten: Der Wermut-Wein, der Alant-Wein, der Cardobenedicten-Wein, der Roßmarin-Wein, der Salbey-Wein, der Löffel-Kraut-Wein rc. und der in Nürnberg sogenannte A. R. S. oder Lateinische Kunst-Wein, welcher aus Alant, Roßmarin und Salbey zusammen gesetzet ist. Der Wermut-Wein, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermut muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermut am kräfftigsten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimeriges Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geseiheten Most; zu dem Wermut wirfft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, so läst mans vergähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermut-Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärckesten Wermut, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hänget es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läst man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl ausgezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermut oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most

das

Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gäbelein oder Zwieseln, auf die Art, wie man etwan die Wünschel-Ruthen brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauffens ein solches Gäbelein, und eines in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünff dergleichen Gäbelein stecken, so sollen die Korn-Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Kost, siehe Gesinde-Kost.

Kosten oder Proben, heisset insgemein so viel als das Essen oder Geträncke durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise genugsam gesaltzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das Geträncke süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dünne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehme, und häuffig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder probiren will, wieder aus dem Munde speyen. Vornemlich hat man sich auch dabey in Acht zu nehmen, daß man zuvörderst, ehe eine Sache soll geprobet werden, nicht etwas geniesse, so der Sache alsdenn einen bessern Geschmack zuwege bringe, als sie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlimste auf Nüsse, Käse, scharff gewürtzte und piquante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusammen nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Kost-Wurtzel, ist eine lange dicke Wurtzel, an der Farbe wie Buxbaum, dichte, gediegen, wohlriechend, wie Viol-Wurtzel, und zwischen süß und bitter schmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Teriack genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wiesen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonderlich wo nicht viel wächset, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Regen, vom Gestancke gereiniget, ausgezogen und erdenhafft gemacht, und schaffet so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht gerade auf die Wurtzel geschüttet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine besondere Grube oder Sumpff zusammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verdufften lassen, bis er ihn hernachmahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fischen in den Teichen giebt er ein niedliches

ke. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen= Wasser=und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvörderst vor die böse neblichte vergifftete Lufft, machet einen guten Athem und wohldäuenden Magen, desgleichen eine Lust zu dem Essen, ist auch der Leber und dem Miltze sehr dienlich. Von diesem Kräuter=Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zweyen ersten Frauen=Tagen sammlet, sind sie um so viel kräfftiger, stärcker und besser. Den guten Zittwer=Wein, welcher unter denen Kräuter=Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird, zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Reinfall oder andern edlen süssen Trauben, gleich von der Presse, so viel man will, sezt ihn in eine Wanne frisches Wasser, daß sich das Läger oder die Hefen am Boden setze, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde: hernach läßt man ihn über Nacht im Keller stehen, und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB. hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder anderm Geschirr zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trinket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weihnachten am besten zu trincken; ie tieffer er im Winter hinein lieget, ie besser wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäschtet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter=Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patricius, Herr G. P. Harsdörffer in seinen Deliciis Mathemat. et Physic. tom. 3 quaest. 28. folgende Anweisung: Man nimmt drey Maaß oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maaß, solchen gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lässet es vierzehen Tage stehen, darnach destilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter=Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Roßmarin, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Branntewein darüber giessen, und es über Nacht stehen lassen, hernach den Safft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft=Mehl, Stärck=Mehl, Ammel=Mehl, ist ein feines Mehl, welches aus Weizen

dig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausgeschälet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein iedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gestecket, auf welche, der Ober-Fläche des Hügels gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey streichen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sitzen sehen, so fliegen sie häufig herzu, denselbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schiessen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken rc. darinnen divertiren will, um seine Commodität zu gebrauchen, versehen seyn.

Kräpflein oder Kräpffgen, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln rc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen gebacken werden.

Krätze, siehe Räude, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nahmen insonderheit alsdenn die Krätze benennet wird, vieles zu finden ist. Allein was die Krätze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Kranckheit, in so ferne sie nicht etwan mit scorbutischer oder venerischer Malignität verküpffet ist, welche von scharfem, saltzigen und sauern Geblüte, wodurch die Wasser-Aederlein und die äussern Sweiß-Drüsen verstopfft oder zerrissen werden, entstehet, und durch starckes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch anstecket, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Beinen sind am schweresten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährliches Uibel. Nur muß es nicht in den Leib getrieben werden. Reine frische Lufft, leicht verdauliches Essen, dünnes Geträncke, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Agtstein-Essentz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesaltzene, saure und hi-

 tzige

der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn.

Krampff- oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an morastigen Orten.

Kranckheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines festen und flüßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflantze, so theils von innerlichen und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und widernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu grosser Menge kommt, theils von äusserlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche, Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer also die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verständiger Artzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen hauffen. Richters Unterricht ist einer der besten. Des armen Landmanns Artzt ist kurtz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen; doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Artzts bediene. Es ist aber auch darum nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im essen, trincken, schlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Kranckheiten seines Viehes recht zu urtheilen, und auch hier die

Schmeltz-Butter fein durch einander, würzet dieses mit Muscaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blut-Reinigung genennet, welche einige meistentheils im Früh-Jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis, u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von eintzelnen Kräutern und Wurzeln angestellet; von der letzten Sorte sind die bekanntesten: Der **Wermut-Wein**, der **Alant-Wein**, der **Cardobenedicten-Wein**, der **Roßmarin-Wein**, der **Salbey-Wein**, der **Löffel-Kraut-Wein** rc. und der in Nürnberg sogenannte A. R. S. oder **Lateinische Kunst-Wein**, welcher aus Alant, Roßmarin und Salbey zusammen gesetzet ist. Der **Wermut-Wein**, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermut muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermut am kräfftigsten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimeriges Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geseiheten Most; zu dem Wermut wirfft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, so läst mans vergähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermut-Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärckesten Wermut, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hänget es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läst man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl ausgezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermut oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most

das

von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgenutzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauern, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter-Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in jeglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-wirtschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter, die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopf-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man viertzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben ausrauffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, fein heffte oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Rein-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprösse mit wegzuschaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürdenweise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut-Eisen, oder Scharp-Eisen, ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharff geschliffenen und gantz schräge-

ke. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvörderst vor die böse neblichte vergiftete Lufft, machet einen guten Athem und wohldäuenden Magen, desgleichen eine Lust zu dem Essen, ist auch der Leber und dem Miltze sehr dienlich. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zweyen ersten Frauen-Tagen sammlet, sind sie um so viel kräfftiger, stärcker und besser. Den guten Zittwer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird, zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Reinfall oder andern edlen süssen Trauben, gleich von der Presse, so viel man will, sezt ihn in eine Wanne frisches Wasser, daß sich das Läger oder die Hefen am Boden setze, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde: hernach läßt man ihn über Nacht im Keller stehen, und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB. hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder anderm Geschirr zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trinket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weihnachten am besten zu trincken; ie tieffer er im Winter hinein lieget, ie besser wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäschtet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patricius, Herr G. P. Harsdörffer in seinen Deliciis Mathemat. et Physic. tom. 3 quaest. 28. folgende Anweisung: Man nimmt drey Maaß oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maaß, solchen gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lässet es vierzehen Tage stehen, darnach destilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter-Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Roßmarin, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Branntewein darüber giessen, und es über Nacht stehen lassen, hernach den Safft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl, Ammel-Mehl, ist ein feines Mehl, welches aus Weizen

werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß oder bleich-roth. In der Dümer nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohngesotten roth aussehen, und daselbst bisweilen zur Kurtzweil unter die gesottenen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzen-Blüthe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig gerösteten Fisch-Gedärme, oder gebratenen Schöpsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, stiessen auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in seiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich in solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an jedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stecken ab, und bindet einen jeden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also daß, wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erde gestossen worden. Wenn diese Garne alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese ködert man die hintern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, welche alldorten vorhanden, alsobald nachgehen, und sich daran hängen, welches man

der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn.

Krampff- oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an morastigen Orten.

Kranckheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines festen und flüßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflantze, so theils von innerlichen und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und widernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu grosser Menge kommt, theils von äusserlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche, Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer also die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verständiger Artzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen haussen. Richters Unterricht ist einer der besten. Des armen Landmanns Artzt ist kurtz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen; doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Artzts bediene. Es ist aber auch darum nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im essen, trincken, schlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Kranckheiten seines Viehes recht zu urtheilen, und auch hier die

will, giesset sodenn die Krebs-Suppe darüber, streuet klein gehackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebsen mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey Mandeln Krebse, nachdem man viel Potage machen will, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man drey Nössel guten süssen Rahm zum Feuer, und lässet solche sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnittgen, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß. Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter, (wie solches weiter unten am behörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet am Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittgenweise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu schneiden, und bratet es auf dem Rost, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Euter darauf, und giesset von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebse paßiret man erst in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebst der Grillade, die Schüssel, giesset ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie letztlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pastetgen zu füllen, solche nach diesen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem selbige mit einem warmen Messer sauber zugestrichen, starck mit Krebs-Butter zu bestreichen, und in keiner allzu grossen Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber eine nicht nur gute und gesunde Speise, sondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um sich fressende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die rechten Krebs-Augen, damit sie sehen, gepülvert, und dessen ein Qventlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händen voll Hauswurtzen in einem Mörser wohl durch einander gestossen, und mit dem davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf das beste als man kan, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen, und

von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauern, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in jeglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-wirtschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter, die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopf-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man viertzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben austrauffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, fein heffte oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Rein-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprösse mit wegzuschaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürdenweise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut-Eisen, oder Scharp-Eisen, ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharff geschliffenen und gantz schräg-

 lichen

auf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Essig und Saltz-Wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhaften Materialisten kaufft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden oder klar gestossenen Tobacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts in gantzen Fässern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moscau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe **Wartzen-Kraut**, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speisen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworfen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesaltzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer, und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ists geschehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort **Krebs-Salbe**.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort **Krebs** gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bissgen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molcken davon gelauffen, so schüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Asch, schlaget bis zwölff Eyer daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner lasset ein

 Viertel-

werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß oder bleich-roth. In der Dümer nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohngesotten roth aussehen, und daselbst bisweilen zur Kurtzweil unter die gesottenen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzen-Blüthe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig geröstteten Fisch-Gedärme, oder gebratenen Schöpsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den eichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, stießen auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in seiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich in solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an jedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stecken), und bindet einen ieden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und gleicher Weite von einander, also daß, wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erde gestossen worden. Wenn diese Garne alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese ködert man die untern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, welche alldorten vorhanden, alsobald gehen, und sich daran hängen, welches man

keine Mühe weiter mit Säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeschnitten werden, so wächset sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, sonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte **Wiesen-Kresse**, welche unter den zaserigen Winter-Gewächsen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreissung des Stockes fortgepflantzet werden. Die wilde oder so genannte **Born- oder Brunn-Kresse**, wächset bey allen frischen Brunn-Quellen und Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerschnittene Blätter, so braungrüner Farbe sind, und kleine weisse Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an dessen Stat mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anders Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eigenschafft hat, das Scharbockische Geblüte zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Behutsamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunn-Kresse, Zwiebeln und frische Epheu-Blätter, zerhacke alles unter einander, röste es in frischer ungesaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und schmiere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die **Indianische Kresse**, hat diesen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kresse am Geschmack gantz ähnlich gefunden, und so wohl die zarten Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genossen werden. Dieses Gewächse wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn] genennet, weil seine Blume gehörnt und gespornt, gleich dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saamen wird im Frühling in Geschirre, so mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, gesäet, und vor die Fenster gesetzet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf gespannten Fäden sich schön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenster beschattet. Es will fleißig begossen, und der nach und nach abfallende weichlichte knöpfigte Saamen aufgelesen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein sind eine Art grüner Würmer sehr aufsätzig, welche, wo es übersehen wird, alles Laub

 abfres-

will, giesset sodenn die Krebs-Suppe darüber, streuet klein gehackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebsen mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey Mandeln Krebse, nachdem man viel Potage machen will, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man drey Nössel guten süssen Rahm zum Feuer, und lässet solche sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnittgen, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß. Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter, (wie solches weiter unten am behörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet am Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittgen-weise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu schneiden, und bratet es auf dem Rost, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Euter darauf, und giesset von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebse paßiret man erst in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebst der Grillade, die Schüssel, giesset ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie letztlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pastetgen zu füllen, solche nach diesen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem selbige mit einem warmen Messer sauber zugestrichen, starck mit Krebs-Butter zu bestreichen, und in keiner allzu grossen Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber eine nicht nur gute und gesunde Speise, sondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um sich fressende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die rechten Krebs-Augen, damit sie sehen, gepülvert, und dessen ein Qventlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händen voll Hauswurtzen in einem Mörser wohl durch einander gestossen, und mit dem davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf das beste als man kan, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen, und

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halse der Vögel befindliche Haut genennet, worein dieselben ihre Speisen verschlingen.

Kropff, heist auch derjenige üble Zufall am Halse, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüsen verstopffet seyn, daher sich insgemein eine flüßige Materie daselbst setzet, und eine Geschwulst verursachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichsten aber auszuschneiden. Die Kröpfe sind ihrer Art und Grösse nach sehr unterschieden. Denen Menschen, so damit behafftet, dienen hauptsächlich gleich, so bald man anfangs etwas davon spüret, die warmen Bäder; hergegen aber solche Personen sich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, starcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und sonderlich blehenden Speisen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Essen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und ist eine dicke Geschwulst unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Wasser, welche von der Lunge und Leber ihren Ursprung hat. Wenn die Kröpffe kein Wasser haben, so verfaulen sie und werden verschleimet. Die Schaafe kommen auf der nassen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf sie thut. Dieses Uibel zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drücket sie aus; damit kan den meisten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eschene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche sind ihnen in diesem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten grosse Geschwüre, unten am Halse auswendig, welche auch **Kröpfe** genennet werden. Dieses Uibel verliert sich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geschlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemischtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, ist das jedem wohl bekannte Trinck-Geschirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin- oder andern Stein, am meisten aber aus gebranntem Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und ist entweder bauchich oder gerad ausgehend, meist mit einem Deckel und Henckel versehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beschlagen, und auf einem Fuß stehend, welches Beschläge auf mancherley Art und Weise, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, siehe **Ofen-Krücke**.

Krück-Elster, suche **Neuntödter**.

Krück-Ente, oder **Kriech-Ente**, ist eine kleine Art wilder Enten, welche gleichsam die Zwerge von den grossen Enten sind. Der Enterich hat auf dem Kopf blaue und unter demselben braune Federn, um die Augen aber einen weissen Strich, sonsten ist er mit dem ganzen Leib Silber

auf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Eßig und Saltz-Wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhaften Materialisten kaufft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestossenen Tobacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts zu gantzen Fässern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moscau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe **Wartzen-Kraut**, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speisen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworfen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesaltzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer, und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ists geschehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort **Krebs-Salbe**.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort **Krebs** gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bissgen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molcken davon gelauffen, so schüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Asch, schlaget bis zwölff Eyer daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner lasset ein

gekalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus-Wesen nöthig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle: denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt wird. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen. Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nähesten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still-Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen: wo man nun selbige abzählete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläuffig hieraus wissen könne. Die meisten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land-Mann am besten, wo er sich neue Kühe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kühe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es soll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause;

keine Mühe weiter mit Säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeschnitten werden, so wächset sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, sonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wiesen-Kresse, welche unter den zaserigen Winter-Gewächsen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreissung des Stockes fortgepflantzet werden. Die wilde oder so genannte Born- oder Brunn-Kresse, wächset bey allen frischen Brunn-Qvellen und Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerschnittene Blätter, so braungrüner Farbe sind, und kleine weisse Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an dessen Stat mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anders Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eigenschafft hat, das Scharbockische Geblüte zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Behutsamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunn-Kresse, Zwiebeln und frische Epheu-Blätter, zerhacke alles unter einander, röste es in frischer ungesaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und schmiere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianische Kresse, hat diesen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kresse am Geschmack gantz ähnlich gefunden, und so wohl die zarten Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genossen werden. Dieses Gewächse wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn] genennet, weil seine Blume gehörnt und gespornt, gleich dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saamen wird im Frühling in Geschirre, so mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, gesäet, und vor die Fenster gesetzet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf gespannten Fäden sich schön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenster beschattet. Es will fleißig begossen, und der nach und nach abfallende weichlichte knöpfigte Saamen aufgelesen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein sind eine Art grüner Würmer sehr aufsätzig, welche, wo es übersehen wird, alles Laub

 abfres-

grün Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu mercklicher Beforderung des Haus-Nutzens vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt: als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weizen-Roggen- und Gersten-Stroh, und werden geträncket. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon versiegen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Träncke gehen. Wenn es gut Wetter ist, so läßt man sie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Raufen allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und in harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh: wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens u. Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, u. das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle, mit

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halse der Vögel befindliche Haut genennet, worein dieselben ihre Speisen verschlingen.

Kropff, heist auch derjenige üble Zufall am Halse, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüsen verstopffet seyn, daher sich insgemein eine flüßige Materie daselbst setzet, und eine Geschwulst verursachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichsten aber auszuschneiden. Die Kröpfe sind ihrer Art und Grösse nach sehr unterschieden. Denen Menschen, so damit behafftet, dienen hauptsächlich gleich, so bald man anfangs etwas davon spüret, die warmen Bäder; hergegen aber solche Personen sich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, starcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und sonderlich blehenden Speisen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Essen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und ist eine dicke Geschwulst unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Wasser, welche von der Lunge und Leber ihren Ursprung hat. Wenn die Kröpffe kein Wasser haben, so verfaulen sie und werden verschleimet. Die Schaafe kommen auf der nassen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf sie thut. Dieses Uibel zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drücket sie aus; damit kan den meisten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eschene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche sind ihnen in diesem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten grosse Geschwüre, unten am Halse auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieses Uibel verliert sich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geschlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemischtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, ist das jedem wohl bekannte Trinck-Geschirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin- oder andern Stein, am meisten aber aus gebrannten Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und ist entweder bauchich oder gerad ausgehend, meist mit einem Deckel und Hencel versehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beschlagen, und auf einem Fuß stehend, welches Beschläge auf mancherley Art und Weise, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, siehe **Ofen-Krücke**.

Krück-Elster, suche **Neuntödter**.

Krück-Ente, oder **Kriech-Ente**, ist eine kleine Art wilder Enten, welche gleichsam die Zwerge von den grossen Enten sind. Der Enterich hat auf dem Kopf blaue und unter demselben braune Federn, um die Augen aber einen weissen Strich, sonsten ist er mit dem ganzen Leib Silber

auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls-Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten, rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternachtwärts gerichteten Gebäuden mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kömmt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienlicher und erspießlicher. Von der Grösse des Gartens kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, und nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung desselben, nicht ins Abnehmen gerathen möchten: denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung erfordert, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darf in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt misräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine or-

gekalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus-Wesen nöthig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle: denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt wird. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen. Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nähesten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still-Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen: wo man nun selbige abzählete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläuffig hieraus wissen könne. Die meisten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land-Mann am besten, wo er sich neue Kühe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kühe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es soll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause;

auch

men geräth iedes mahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den gantzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerauft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern mit laulichtem und ein paar Tage an der Sonne gestandenem, mit etwas Küh- oder Schaf-Mist vermengtem Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst beqvemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helfte desselbigen erhalten und nach und nach verspeiset werden können, als Cappes-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumenkohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen ꝛc. zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Gärten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einsetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen, und das dauerhaftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künftigen Frühling zum Saamen geordnet ist, zur Zeit, wenn die Nacht-Fröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

 Ge-

grün Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu mercklicher Beforderung des Haus-Nutzens vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt: als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weizen- Roggen- und Gersten-Stroh, und werden geträncket. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon verseigen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Träncke gehen. Wenn es gut Wetter ist, so läßt man sie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Raufen allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und in harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh: wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens u. Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, u. das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle, mit

4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleisch mit piqvanter Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen, trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinac.
3. Karauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. } Ragouts.
8. }
9. Krebse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomeranzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune }
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret }
9. } Creme { gelb.
10. } { weiß.
11. Auffgelauffner Küh-Euter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. } Mancherley Salat.
14. }

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreßte Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisettes.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls-Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten, rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternachtwärts gerichteten Gebäuden mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kommt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienlicher und erspießlicher. Von der Grösse des Gartens kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, und nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung desselben, nicht ins Abnehmen gerathen möchten: denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung erfordert, als eben der Küchen Garten, welchen er nie darf in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt misräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine or-

 dentliche

12. } Spinat mit gemachten Morgeln von
13. } Kälber-Lungen.
14. }
15. } Gespicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläsern.
17. WildeSchweins-Keulen }
18. Hirsch-Zimmel }
19. Rebhüner } gebraten.
20. Türckische Hähne }
21. Kälber-Braten }
22. Schöps-Viertel }
23. Qvitten-Koch.
24. Büchsen-Kuchen.
25. }
26. } Geräucherte Schöps-Zungen.
27. }
28. } Italiänische Salate.
29. }
30. } Garten-Salat.

No. 15 auf 34 Essen:

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
2. Dito von einem gespickten Hecht.
3. Warme Pastete von Lerchen.
4. Grisette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artischocken.
8. Farcirte Cotelletten mit Citronen-Sosse.
9. Fricandelle.
10. Fricassée.
11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Pistacien.
12. }
13. } Krebs-Nudeln.
14. }
15. } Grillade von Tauben.
16. }
17. } Persche mit Butter-Sosse.

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule }
20. Rehe-Wildpret } gebraten.
21. Rebhüner und Vögel }
22. Türckische Hähne }
23. Schincken-Pastete.
24. Hirsch-Wildprets-Pastete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Oblat-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la danbe.
30. Schweins-Kopff.
31. }
32. } Italiänische Salate.
33. }
34. } Garten-Salate.

No. 16. auf 38 Essen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb gesotten, halb gebraten, im gantzen.

men geräth iedes mahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den gantzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerauft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern mit laulichtem und ein paar Tage an der Sonne gestandenem, mit etwas Küh- oder Schaf-Mist vermengtem Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst beqvemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helffte desselbigen erhalten und nach und nach verspeiset werden können, als Cappes-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumenkohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen 2c. zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Gärten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einsetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen, und das dauerhaftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künftigen Frühling zum Saamen geordnet ist, zur Zeit, wenn die Nacht-Fröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

F. Ist das Vorhaus.
G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.
H. Ist die Mäade=Schlaf=Kammer,
I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Kühe=Stall gehet, damit die Mägde desto leichter hören können, wenn bey Nacht=Zeit ein Stücke Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonsten etwas darinnen paßiret.
K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase=Kammer in den Küh=Stall gehen.
L. Ist der Kuh=Stall auf viertzig Stücke Melck=Vieh.
M. Sind drey Thüren, so aus dem Kühe=Stall in den Vieh=Hof gehen, durch welche das Vieh aus= und eingetrieben, und der Mist durch die Mägde aus dem Stall auf die Miststäte geschaffet wird.
N. Ist die Grase=Kammer, darinnen der Stampff Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck=und Mast=auch wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte Vieh mit der Kraut=Stampfe klein gemachet und zerstampffet wird, nebst denen Treber Kufen seinen Platz hat.
O. Ist eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.
P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey
Q. drey Schläuche oder eingezapffte höltzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läufft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopfft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpseln genau genug verstopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit
R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor=Haus F bis an den in der Küche C bey.
S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelst eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet
T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey quer Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit
V. bemerckten, nach und in den Kuh=Stall gehenden Röhren, eingezapfft ist. Auf diesen Ständer T wird ein höltzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gestecket, und von einer Magd so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Gelte eingeschöpffet, als man weiß,

4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleisch mit piqvanter Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen, trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinac.
3. Karauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. 8. Ragouts.
9. Krebse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomeranzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune
7. Wilde Schweins-Zimmel
8. Reh-Wildpret
(6.–8.) gebraten.
9. 10. Creme gelb. weiß.
11. Auffgelauffner Küh-Euter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. 14. Mancherley Salat.

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreßte Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisettes.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

Anis ähnliche Art hat, die von einem süssen Geschmack ist. Bey uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine treffliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus diesem Saamen destillirten Oel in einem Löffel voll weissen Wein, oder anderm Geträncke eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursachet wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geschmieret wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der **Feld oder Wiesen-Kümmel** so auch **Karbe, Karve,** oder **Garven, Matten-Weg** oder **Speise-Kümmel,** genennet wird, hat hohle knopfigte Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein mercklches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächset zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Qvarck- und Ziesen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenselben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch ein Brantewein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müser mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Petersilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust, und stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der **schwartze Kümmel,** hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlschwartzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dick-körnig, eines guten scharffen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauch-Grimmen, und ist vortrefflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer gifftiger Thiere Bisse. Die Wurtzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmerer, heisset bey der Jägerey ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne gantz ausser der Zeit wirfft, und verecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder auffsetzet, sondern nur kurtze und krumme Enden bekömmet.

12. ⎫ Spinat mit gemachten Morgeln von
13. ⎭ Kälber-Lungen.
14. ⎫
15. ⎭ Gespicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläsern.
17. WildeSchweins-Keulen ⎫
18. Hirsch-Zimmel ⎪
19. Rebhüner ⎬ gebraten.
20. Türckische Hähne ⎪
21. Kälber-Braten ⎪
22. Schöps-Viertel ⎭
23. Qvitten-Koch.
24. Büchsen-Kuchen.
25. ⎫ Geräucherte Schöps-Zungen.
26. ⎭
27. ⎫ Italiänische Salate.
28. ⎭
29. ⎫ Garten-Salat.
30. ⎭

No. 15 auf 34 Essen:

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
2. Dito von einem gespickten Hecht.
3. Warme Pastete von Lerchen.
4. Grisette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artischocken.
8. Farcirte Cotelletten mit Citronen-Sosse.
9. Fricandelle.
10. Fricassée.
11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Pistacien.
12. ⎫ Krebs-Nudeln.
13. ⎭
14. ⎫ Grillade von Tauben.
15. ⎭
16. ⎫ Persche mit Butter-Sosse.
17. ⎭

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule ⎫
20. Rehe-Wildpret ⎬ gebraten.
21. Rebhüner und Vögel ⎪
22. Türckische Hähne ⎭
23. Schincken-Pastete.
24. Hirsch-Wildprets-Pastete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Oblat-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la danbe.
30. Schweins-Kopff.
31. ⎫ Italiänische Salate.
32. ⎭
33. ⎫ Garten-Salate.
34. ⎭

No. 16. auf 38 Essen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb gesotten, halb gebraten, im gantzen.

wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu versüssen. Wenn man nun die Kerne, ehe man sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser, worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so werden sie von Natur desto süsser. Die andere Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge sammlet, kan man ein vortrefflich schönes und überaus süsses Mehl machen, welches noch viel besser als das Krafft-Mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Gemüs gebrauchet werden kan. Ein Haus-Wirt, welcher nicht immer nur alles bey denen alten Löchern bleiben lässet, sondern immermehr Nachricht von denen Wirckungen seiner Früchte einzuziehen, und durch Versuche zu erhalten trachtet, wird so wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nutzen entdecken können. Und eben das ist eine Haupt-Regel der Wirtschafft, daß man immer auf Verbesserungen sehen müsse. Hätten die Alten solches nicht aethan, woher wüsten wir ietzo schon so vieles? Endlich ist auch noch etwas von dem medicinischen Nutzen der Kürbisse zu gedencken. Aus dem Saamen, der einer von denen vier grossen kühlenden Saamen ist, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr Milch-Wasser gemacht, welches alle febrilische Hitze löschet, die Nieren- und Lenden-Schmertzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getruncken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Mücken und ander dergleichen Ungezieser aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbs-Blätter über die Brüste geleget, machen denen Weibern die Milch verseihen. Von denen Citrullen und Coloqvinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an gehörigem Orte Erwehnung geschehen.

Küthe, siehe Köthe.

Kütt, suche Kitt.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Rebhüner genennet.

Kütten, siehe Qvitten.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche dahero Kummet-Hörner genennet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit ausgestopftem Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil vornen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten, (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an denen

F. Ist das Vorhaus.
G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.
H. Ist die Mäade=Schlaf=Kammer,
I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Kühe=Stall gehet, damit die Mäade desto leichter hören können, wenn bey Nacht=Zeit ein Stücke Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonsten etwas darinnen paßiret.
K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase=Kammer in den Küh=Stall gehen.
L. Ist der Kuh=Stall auf viertzig Stücke Melck=Vieh.
M. Sind drey Thüren, so aus dem Kühe=Stall in den Vieh=Hof gehen, durch welche das Vieh aus= und eingetrieben, und der Mist durch die Mägde aus dem Stall auf die Miststäte geschaffet wird.
N. Ist die Grase=Kammer, darinnen der Stampff Trog, in welchem Kraut, Rüben, Mohren und dergleichen vor das Melck=und Mast=auch wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte Vieh mit der Kraut=Stampfe klein gemachet und zerstampffet wird, nebst denen Treber Kufen seinen Platz hat.
O. Ist eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.
P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey
Q. drey Schläuche oder eingezapffte höltzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läufft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopfft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpseln genau genug verstopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit
R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor=Haus F bis an den in der Küche C bey.
S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelst eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet
T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey quer Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit
V. bemerckten, nach und in den Kuh=Stall gehenden Röhren, eingezapfft ist. Auf diesen Ständer T wird ein höltzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gestecket, und von einer Magd so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Gelte eingeschöpffet, als man weiß,

derlich mit Eßig oder einer scharffen Materie genetzet worden, und diese Farbe heisset Kupfer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr viel, sonderlich bey einer Haushaltung ganz unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und dergleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kettgen an einander gefüget sind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschnallt, mit einander lauffen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel Jagd-Hunde, bestehet bey der Deutschen Jägerey aus dreyen, bey der Französischen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen reiten: das ist mit dreyen oder mit sechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel Pferde, heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander gebunden sind, also daß des andern sein Zaum oder Halffter an des vördersten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das erstere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer solchen Kuppel gekaufft worden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Gemeinschafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kuppel-Jagd auf verschiedene Art und Weise exerciret, und zwar entweder also, daß zum Exempel ihrer zwey sich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches gemeiniglich auf den vermengten Feldern und Gütern geschiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieser mit jagen darf, als welchem solcher Gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehöret. An einigen Orten, besonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bartholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fragen darf: ob er jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Jagen,

Anis ähnliche Art hat, die von einem süssen Geschmack ist. Bey uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine treffliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus diesem Saamen destillirten Oel in einem Löffel voll weissen Wein, oder anderm Geträncke eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursachet wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geschmieret wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der **Feld** oder **Wiesen-Kümmel** so auch **Karbe, Karve,** oder **Garven, Matten-Weg** oder **Speise-Kümmel,** genennet wird, hat hohle knopfigte Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merckliches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächset zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Quarck- und Ziesen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenselben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch ein Brantewein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müser mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Petersilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust, und stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der **schwartze Kümmel,** hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlschwartzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dick-körnig, eines guten scharffen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauch-Grimmen, und ist vortrefflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer gifftiger Thiere Bisse. Die Wurtzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmerer, heisset bey der Jägerey ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne gantz ausser der Zeit wirfft, und verecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder auffsetzet, sondern nur kurtze und krumme Enden bekömmet.

Kümmer-

Laab muß in einen glasirten Topff gethan, unten und oben gesaltzen, und an einen feuchten Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne blau haben wollen, auch daß sie sich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waschen solche, wie auch den Magen, schön aus, und hacken es gantz klein. Hernach lassen sie neugemolckene Milch zusammen gehen, daß es Maden setzt, weichen ferner verschimmeltes Brot in Milch, so lange, bis man es zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zusammen. Weiter nehmen sie nach Gedüncken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren, nebst fünf Blätlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, giessen ein halbes Nösel guten starcken Brantewein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darf man nur einer Hasel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab hauptsächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zusammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey starcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, sondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf dem Küchen-Herd, wo man vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-Käsen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die Milch, und hängen sie über ein gelindes Feuer, damit sie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß macht, so wird der Quarck zu spröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländischen Käse-Machen. Andere hingegen giessen ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein-Eßig in die Milch, bringen sie aber zu keinem Feuer. In dem Toscanischen oder Florentinischen pfleget man an stat des Laabs zu denen Käsen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käse machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieses Kraut hat kleine, dünne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit schmalen gläntzenden Blättern dergestalt versehen sind, daß ihrer fünf bis sechs, auch bisweilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die Blumen, welche längst an denen Zweigen, und an dem Gipffel derselben traublicht und in grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeschnitten. Seinen Nahmen hat es von seiner Wirckung, indem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächst an

wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu versüssen. Wenn man nun die Kerne, ehe man sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser, worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so werden sie von Natur desto süsser. Die andere Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge sammlet, kan man ein vortrefflich schönes und überaus süsses Mehl machen, welches noch viel besser als das Krafft-Mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Gemüs gebrauchet werden kan. Ein Haus-Wirt, welcher nicht immer nur alles bey denen alten Löchern bleiben lässet, sondern immermehr Nachricht von denen Wirckungen seiner Früchte einzuziehen, und durch Versuche zu erhalten trachtet, wird so wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nutzen entdecken können. Und eben das ist eine Haupt-Regel der Wirtschafft, daß man immer auf Verbesserungen sehen müsse. Hätten die Alten solches nicht gethan, woher wüsten wir ietzo schon so vieles? Endlich ist auch noch etwas von dem medicinischen Nutzen der Kürbisse zu gedencken. Aus dem Saamen, der einer von denen vier grossen kühlenden Saamen ist, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr Milch-Wasser gemacht, welches alle febrilische Hitze löschet, die Nieren- und Lenden-Schmertzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getrunken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Mücken und ander dergleichen Ungeziefer aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbs-Blätter über die Brüste geleget, machen denen Weibern die Milch verseihen. Von denen Citrullen und Coloqvinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an gehörigem Orte Erwehnung geschehen.

Küthe, siehe Köthe.

Kütt, suche Kitt.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Rebhüner genennet.

Kütten, siehe Qvitten.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche dahero Kummet-Hörner genennet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit ausgestopftem Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil vornen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten, (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an

denen

auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Essig, oder mit Oel und Wein-Essig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren Butter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus diesen, wenn sie ausgegrätet, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen-Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gahr, lässet man solches in seiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaffte Zustände der Ohren sehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhafftesten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget, (so im Früh-Jahr am stärcksten geschiehet), und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lachse selber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren ieder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossem Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der auffsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleussen, bey denen Pfähle enge an einander gestossen sind: wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krümmet er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen, und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist, niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lachse gefangen, und kan solche heraus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein gesprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eifrig, daß, ob er schon etliche mahl fehl springet, und nicht darüber kommen kan, derselbe

derlich mit Eßig oder einer scharffen Materie genetzet worden, und diese Farbe heisset Kupfer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr viel, sonderlich bey einer Haushaltung ganz unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und dergleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kettgen an einander gefüget sind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschnallt, mit einander lauffen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel Jagd-Hunde, bestehet bey der Deutschen Jägerey aus dreyen, bey der Französischen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen reiten: das ist mit dreyen oder mit sechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel Pferde, heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander gebunden sind, also daß des andern sein Zaum oder Halffter an des vördersten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das erstere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer solchen Kuppel gekaufft worden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Gemeinschafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kuppel-Jagd auf verschiedene Art und Weise exerciret, und zwar entweder also, daß zum Exempel ihrer zwey sich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches gemeiniglich auf den vermengten Feldern und Gütern geschiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieser mit jagen darf, als welchem solcher Gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehöret. An einigen Orten, besonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bartholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fragen darf: ob er jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Jagen,

und darüber her streuen. Leute, die sich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn sie es haben können, an statt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verschiedene von denen Lactucken kan man auch, insonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarf, oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist, in Saamen schiesset, kan man die Stengel, indem sie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abschneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleisch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerschneiden, und an Lamms-Hüner- oder anderes zartes Fleisch zu thun; oder dieselben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls auffsieden zu lassen, und also anzurichten, oder aber, nachdem sie Scheiben-weise dünn zerschnitten und abgesotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben diese Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken condiret werden. Von den Blättern wird ein Wasser destilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten stillet, den Durst löschet, und einen sanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezählet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und bösen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich, oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke fast in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geschmack hat. Er kan im Augusto vom Felde ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genossen werden.

Lähmen, siehe Klopffen.

Lämmer-Junge oder **Lämmer-Knecht**, ist bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachsener Knecht, so der Lämmer hütet. Er geniesset bey dem Schäfer die Kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten. Wo die Trifften sehr bergig sind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey grossen Schäfereyen hat man einen besondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen Schaaf-Stall angeleget ist. Siehe Schaaf-Stall.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern gesunden und den Lämmern anständigen Kräutern, bewachsenes Stücke

Laab muß in einen glasirten Topff gethan, unten und oben gesaltzen, und an einen feuchten Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne blau haben wollen, auch daß sie sich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waschen solche, wie auch den Magen, schön aus, und hacken es gantz klein. Hernach lassen sie neugemolckene Milch zusammen gehen, daß es Maden setzt, weichen ferner verschimmeltes Brot in Milch, so lange, bis man es zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zusammen. Weiter nehmen sie nach Gedüncken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren, nebst fünf Blätlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, giessen ein halbes Nösel guten starcken Brantewein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will, darf man nur einer Hasel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab hauptsächlich bey der annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zusammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pflegt. Bey starcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, sondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf dem Küchen-Herd, wo man vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-Käsen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die Milch, und hängen sie über ein gelindes Feuer, damit sie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß macht, so wird der Quarck zu spröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländischen Käse-Machen. Andere hingegen giessen ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein-Eßig in die Milch, bringen sie aber zu keinem Feuer. In dem Toscanischen oder Florentinischen pfleget man an stat des Laabs zu denen Käsen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käse machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieses Kraut hat kleine, dünne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit schmalen gläntzenden Blättern dergestalt versehen sind, daß ihrer fünf bis sechs, auch bisweilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die Blumen, welche längst an denen Zweigen, und an dem Gipffel derselben traublicht und in grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeschnitten. Seinen Nahmen hat es von seiner Wirckung, indem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächst an

wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma facchari, Sal Indicum undMel Arundinis war, oder aber heraus gepresset und dicke gekochet wird; also würde solches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon geschicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, siehe Laab.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag stehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerade gegen Norden, weil die Speisen von der Sommer-Hitze nicht leichte daselbst verderben können; die Ställe wegen ihrer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gestellten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager-Bier.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbodens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr

Ddd 4 gut

auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Eßig, oder mit Oel und Wein-Eßig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren Butter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus diesen, wenn sie ausgegrätet, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen-Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gahr, lässet man solches in seiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaffte Zustände der Ohren sehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhafftesten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget, (so im Früh-Jahr am stärckesten geschiehet), und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lachse selber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren ieder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossem Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der auffsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleussen, bey denen Pfähle enge an einander gestossen sind; wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krümmet er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen, und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist, niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lachse gefangen, und kan solche heraus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein gesprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eifrig, daß, ob er schon etliche mahl fehl springet, und nicht darüber kommen kan, derselbe

germassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet dabey etliche der schönsten Lämmer aus, die man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so macheten sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit, darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer früzeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dörffen. Hat man feine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es desto besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht viel mehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezählet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

und darüber her streuen. Leute, die sich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn sie es haben können, an statt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verschiedene von denen Lactucken kan man auch, insonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarf, oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist, in Saamen schiesset, kan man die Stengel, indem sie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abschneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleisch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerschneiden, und an Lamms-Hüner-oder anderes zartes Fleisch zu thun; oder dieselben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls auffsieden zu lassen, und also anzurichten, oder aber, nachdem sie Scheiben-weise dünn zerschnitten und abgesotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben diese Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken condiret werden. Von den Blättern wird ein Wasser destilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten stillet, den Durst löschet, und einen sanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezählet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und bösen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich, oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke fast in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geschmack hat. Er kan im Augusto vom Felde ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genossen werden.

Lähmen, siehe Klopffen.

Lämmer-Junge oder Lämmer-Knecht, ist bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachsener Knecht, so der Lämmer hütet. Er geniesset bey dem Schäfer die Kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten. Wo die Trifften sehr bergig sind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey grossen Schäfereyen hat man einen besondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen Schaaf-Stall angeleget ist. Siehe Schaaf-Stall.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern gesunden und den Lämmern anständigen Kräutern, bewachsenes Stücke

leihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kauffe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkauffen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehör, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwägen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehören, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Guts selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, sondern auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel-Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Beqvemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm-Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unter-

worfen

wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma sacchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepresset und dicke gekochet wird; also würde solches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon geschicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, siehe **Laab**.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag siehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerade gegen Norden, weil die Speisen von der Sommer-Hitze nicht leichte daselbst verderben können; die Ställe wegen ihrer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gestellten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager-Bier.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbodens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künfftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr gut

Höhe, sondern dichte in einander wachse, dahero es auch so dicke und dichte durch einander sich geflochten, und verwimmert, daß fast weder Menschen noch Vieh ohne Gewalt durchdringen können. Zuweilen pflegen auch wohl dieser Orten Steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer Herrschafft diese Grentze zuständig, welche man Land-Steine zu nennen pfleget, siehe **Mahl-Steine.**

Langer Pfeffer, siehe Pfeffer.

Lang Stroh, wird das in ordentliche Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-Stroh genennet, zum Unterschied des krummen Strohes, worunter alle übrige Gattungen, als Haber-Stroh, Gersten-Stroh, Erbsen-, Linsen- und Wicken Stroh ꝛc. verstanden werden. Siehe Stroh.

Lang Wagen, heisset an einem Rüst- und Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Gestelle gehet, und wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zusammen geschlossen oder gefasset werden. An einigen Orten nennet mans auch eine **Lang-Welle.**

Lanier-Falck, siehe Falck.

Lappen, heissen die Köche an dem Rind diejenige fleischichte Haut, so den Wanst ausmachet, und zwar eben dieses den dicken Lappen; was aber aus dem Bauche weiter unten gehacket wird, nennen sie den dünnen Lappen.

Lappen, sind auch die Abgänge von allerley Tuch, sowohl leinen als wollen, welche eine sparsame Haus-Mutter, in einem besondern dazu bestimmten Kasten oder einer Schachtel, aufzubehalten suchet, um mit diesen in bedürffendem Fall, das Abgerissene und Ungantze, wiederum ausbessern zu können.

Lappen, siehe Tücher.

Laß-Reisser, sind im Laub-Holtze diejenigen junge Stämme, welche bey allen und ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abgetrieben wird, das erste mahl stehen bleiben, und den Anfang zum Ober-Holtz machen. Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich und anderer Orten, sollen auf ieden Acker sechzehen junge Laß-Reisser, so man wieder zu Ober-Holtze ziehen soll, gelassen werden, und zwar an Ahornen, Aspen, Bircken, Buchen, Castanien, Eschen-Bäumen, Ilmen, Eichen ꝛc. was nemlich an iedem Ort am besten zu nutzen scheinet; als wo man Schiff- oder Wasser-Bau und Eichel-Mast hat, werden junge Eichen zu Laß-Reissern gelassen; wo man aber hierauf kein sonderliches Absehen zu machen hat, so ist vorträglicher, von andern obbeniemten Bäumen, als Aspen, Bircken ꝛc. welche stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und in einem Jahr mehr, als die Eichen in zwey oder drey daher; nehmen mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdämmen deswegen weder das Unter-Holtz und die Gräserey, noch sich selbsten, son-

dern

germassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet dabey etliche der schönsten Lämmer aus, die man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so macheten sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit, darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer frühzeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dörffen. Hat man feine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es desto besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht viel mehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezählet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reif gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Futter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne Anstand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungeziefers dadurch soviel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Höltzern in grosse expresse darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet ist. In dieser Absicht soll das Zusammenrechen des Laubes in denen Höltzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter massen einen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

Laube, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fische.

Lauben, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein u. Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Frosch, siehe Frosch.

Laub-Futter, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf-Laub.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männlein von den Bront-Hünern genannt.

Laub-harcken oder Laub-rechen, geschiehet in denen Wäldern von solchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, dasselbe dem Vieh den Winter über unter- und

auch

leihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kauffe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkauffen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehor, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehören, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Guts selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, sondern auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel-Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Beqvemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm-Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unter-

worffen

nicht hinderlich ist, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen, ehe er ausgenommen wird; und dieses darf fast gar nicht geschehen, es sey denn, daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die schönsten und längsten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, solche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig ist, abschneiden, trocknen und verwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig, weil es viel langsamer damit hergehet, als mit der, so durch Zerreissung der Wurtzeln geschiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharfen Messer sauber und gleich abschneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht so viel austhaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verursache. Am besten thut man, wenn man ihn bey anwesenden oder besorgenden Regen gar nicht abschneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeschnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der **Hollauch**, also genannt, weil er hohle Stengel treibet, ist am Geruch und Geschmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird dahero auch mehrers gebraucht. Diesen nimmt man im Julio aus, und setzt ihn im Augusto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweise, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man säet gemeiniglich Rapunzel- oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbst-Rettigen darunter, um selbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieses Lauchs sich zur Speise zu bedienen, bis es wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit stehen lassen, solchen alsdenn ausnehmen, und im Augusto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der Spanische Lauch, welchen die Gärtner insgemein nur Porro nennen, ist etwas kleiner als eine Zwiebel, am Kiel aber fast schärffer, hat ein grosses Kraut und grosse Blätter, wie die grossen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Mist-Beete gesäet, und mit Begiessen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen u. etwan eines guten Fingers lang erwachsen, so muß man ihn auf die Weise, wie man sonst den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grüblein setzen. Etliche pflantzen ihn unter den Selerie,

Höhe, sondern dichte in einander wachse, dahero es auch so dicke und dichte durch einander sich geflochten, und verwimmert, daß fast weder Menschen noch Vieh ohne Gewalt durchdringen können. Zuweilen pflegen auch wohl dieser Orten Steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer Herrschafft diese Grentze zuständig, welche man Land-Steine zu nennen pfleget, siehe **Mahl-Steine**.

Langer Pfeffer, siehe Pfeffer.

Lang Stroh, wird das in ordentliche Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-Stroh genennet, zum Unterschied des krummen Strohes, worunter alle übrige Gattungen, als Haber-Stroh, Gersten-Stroh, Erbsen-, Linsen- und Wicken Stroh rc. verstanden werden. Siehe Stroh.

Lang Wagen, heisset an einem Rüst- und Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Gestelle gehet, und wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zusammen geschlossen oder gefasset werden. An einigen Orten nennet mans auch eine **Lang-Welle**.

Lanier-Falck, siehe Falck.

Lappen, heissen die Köche an dem Rind diejenige fleischichte Haut, so den Wanst ausmachet, und zwar eben dieses den dicken Lappen; was aber aus dem Bauche weiter unten gehacket wird, nennen sie den dünnen Lappen.

Lappen, sind auch die Abgänge von allerley Tuch, sowohl leinen als wollen, welche eine sparsame Haus-Mutter, in einem besondern dazu bestimmten Kasten oder einer Schachtel, aufzubehalten suchet, um mit diesen in bedürffendem Fall, das Abgerissene und Ungantze, wiederum ausbessern zu können.

Lappen, siehe Tücher.

Laß-Reisser, sind im Laub-Holtze diejenigen junge Stämme, welche bey allen und ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abgetrieben wird, das erste mahl stehen bleiben, und den Anfang zum Ober-Holtz machen. Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich und anderer Orten, sollen auf ieden Acker sechzehen junge Laß-Reisser, so man wieder zu Ober-Holtze ziehen soll, gelassen werden, und zwar an Ahornen, Aspen, Bircken, Buchen, Castanien, Eschen-Bäumen, Ilmen, Eichen rc. was nemlich an iedem Ort am besten zu nutzen scheinet; als wo man Schiff- oder Wasser-Bau und Eichel-Mast hat, werden junge Eichen zu Laß-Reissern gelassen; wo man aber hierauf kein sonderliches Absehen zu machen hat, so ist vorträglicher, von andern obbenienten Bäumen, als Aspen, Bircken rc. welche stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und in einem Jahr mehr, als die Eichen in zwey oder drey daher; nehmen mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdämmen deswegen weder das Unter-Holtz und die Gräserey, noch sich selbsten, son-

dern

trage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weinträber schütten, daraus man vorbesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergährten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weinträber vorher mit Stösseln von einander gestampfet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andern mahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhafftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten safftigen Birnen und Aepffeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder sogenannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondere Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Quer- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Quer-Tuche hundert und

ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reif gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Futter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne Anstand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungeziefers dadurch soviel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Höltzern in grosse expresse darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet ist. In dieser Absicht soll das Zusammenrechen des Laubes in denen Höltzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter massen einen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

Laube, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fische.

Lauben, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein u. Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Frosch, siehe Frosch.

Laub-Futter, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf-Laub.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männlein von den Bront-Hünern genannt.

Laub-harcken oder Laub-rechen, geschiehet in denen Wäldern von solchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, dasselbe dem Vieh den Winter über unter- und

bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge gesotten, wie auch Qveckfilber mit Lohr Oel, und Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermischt, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder Körbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermischt, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stosset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könnte, so nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol darein, lasset es laulicht werden, und waschet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget man Qveckfilber an ein wüllen Band zu streichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haselnuß voll Qveckfilber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so muß man die damit angesteckte Stücke in einen besondern und leeren Stall stellen, und sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermut gesotten worden, fleißig waschen; man kan sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen und durchdrucken, und gleicher Gestalt gebrauchen. Oder man nehme gut Qveckfilber, tödte es mit nüchternem Speichel, schmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn übersiehet man es, so wird das Rindvieh alsobald grindig und schäbig davon. Schwartzer Taback in Wasser, oder, welches noch besser, in schlechten Brantewein, oder Eßig geweicht und das Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läusen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, so man in einem Scherben hat, mit ein wenig Qveckfilber vermengen, alles zerstossen, und mit einem Höltzlein hübsch durch einander rühren, so wird, nachdem das Qveckfilber getödtet ist, das Schmeer gantz blau davon werden; Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine (die man aber vorhero wohl abbaden muß), an denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden sie sich bald verlieren. Denen Gänsen streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost (Porsch oder Post, so auf den Heiden wächset, und wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

nicht hinderlich ist, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen, ehe er ausgenommen wird; und dieses darf fast gar nicht geschehen, es sey denn, daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die schönsten und längsten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, solche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig ist, abschneiden, trocknen und verwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig, weil es viel langsamer damit hergehet, als mit der, so durch Zerreissung der Wurtzeln geschiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharfen Messer sauber und gleich abschneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht so viel austhaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verursache. Am besten thut man, wenn man ihn bey anwesenden oder besorgenden Regen gar nicht abschneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeschnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der Hollauch, also genannt, weil er hohle Stengel treibet, ist am Geruch und Geschmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird daher auch mehrers gebraucht. Diesen nimmt man im Julio aus, und setzt ihn im Augusto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweise, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man säet gemeiniglich Rapunzel- oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbst-Rettigen darunter, um selbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieses Lauchs sich zur Speise zu bedienen, bis es wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit stehen lassen, solchen alsdenn ausnehmen, und im Augusto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der Spanische Lauch, welchen die Gärtner insgemein nur Porro nennen, ist etwas kleiner als eine Zwiebel, am Kiel aber fast schärffer, hat ein grosses Kraut und grosse Blätter, wie die grossen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Mist-Beete gesäet, und mit Begiessen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen u. etwan eines guten Fingers lang erwachsen, so muß man ihn auf die Weise, wie man sonst den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grüblein setzen. Etliche pflantzen ihn unter den Sele-

chen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; ist es im Sommer, so nimm darzu Eiter- oder Heidernesseln, Saltz, Eßig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Eßig und rothen Bolus, und schlag ihm damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewirket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan unter dem Wort **Kern-Schwinden** nachgeschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, siehe **Hecke**.

Lebendiger Zehend, siehe **Blut-Zehend**.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe **Gesundheits-Pflege**. Wie solche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzustellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, nach denen Küchen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, vermittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den unvernünff

trage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weinträber schütten, daraus man vorbesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergährten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weinträber vorher mit Stösseln von einander gestampfet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andern mahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhafftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten safftigen Birnen und Aepffeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder sogenannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondere Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Quer- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Quer-Tuche hundert und

 zwantzig

der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, suche Leber-Kraut.

Leber-Klette, siehe Odermennige.

Leber-Kraut, ist zweyerley Gattung. Das Edel- oder Gülden-Leber-Kraut, auch Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet, hat Blätter wie die Haselwurtz, jedes in drey Theile getheilt, fast auf die Art eines Klee-Blats, oben dunckel-grün, unten aber bleich-grün, vornen mit weissen Mackeln besprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur-braun, wie das Schweine-Brot, die Stiele, darauf sie wachsen, sind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe diese Blätter noch ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern sind, schöne meistentheils blaue, manchwahl auch Fleisch-farbne, aus sechs, sieben bis acht Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern bestehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus diesen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange spitzige und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel ist zasericht, dünn und schwartz-roth. Dieses Kraut wächset gerne an schattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen seiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; seine Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geschehen soll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit schönen licht-rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar ist. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber-Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter-Weine gebraucht. Es ist insonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch seinen Nahmen bekommen, in Wasser gesotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln, welches auch das davon destillirte Wasser thut. Man nimmt dieses Kraut mit unter die Wund-Träncke, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut-Reinigung und Stärckung der Leber ist. Das

Brunnen-Leber-Kraut, sonst auch Stein-Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es sich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut bestehet aus fetten, gespaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht sind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May-Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer-Linsen, daraus fette, kurtze und dünne Stiele wachsen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine weisse gestirnte Blümlein hervor kommen. Es wächst an kalten, feuchten und steinigten Orten und in Brunnen, hat einen etwas

bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge gesotten, wie auch Qveck silber mit Lohr Oel, und Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermischt, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder Körbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermischt, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stosset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könnte, so nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol darein, lasset es laulicht werden, und waschet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget man Qveck silber an ein wüllen Band zu streichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haselnuß voll Qveck silber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so muß man die damit angesteckte Stücke in einen besondern und leeren Stall stellen, und sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermut gesotten worden, fleißig waschen; man kan sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen und durchdrucken, und gleicher Gestalt gebrauchen. Oder man nehme gut Qveck silber, tödte es mit nüchternem Speichel, schmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn übersiehet man es, so wird das Rindvieh alsobald grindig und schäbig davon. Schwartzer Taback in Wasser, oder, welches noch besser, in schlechten Brantewein, oder Eßig geweicht und das Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läusen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, so man in einem Scherben hat, mit ein wenig Qveck silber vermengen, alles zerstossen, und mit einem Höltzlein hübsch durch einander rühren, so wird, nachdem das Qveck silber getödtet ist, das Schmeer gantz blau davon werden; Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine (die man aber vorhero wohl abbaden muß), an denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden sie sich bald verlieren. Denen Gänsen streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost (Porsch oder Post, so auf den Heiden wächset, und wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

oder welches ursprünglich vom Adelichen herkommt oder gegen Kriegs-Dienste verliehen ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann zum Besitzer hat, so iedoch heut zu Tage nicht mehr so genau genommen wird, massen manch schönes adeliches Lehen- und Ritter-Gut, durch schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemals von denen Adelichen, besessen werden. Nur daß das Ritter-Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht adelt. Ein Bürger- oder Bauer-Lehen, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins oder Gülte beschweret ist, ein Beutel-Lehen zu nennen pflegt, heist dasjenige, so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und nur von einem Bauer oder Bürger besessen wird. Ein Erb-Lehen heisset ein Lehen, welches Mann- und Weiber-Lehen zugleich ist. Ein Mann-Lehen heisset, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb-Folge haben. Ein Weiber- oder Kunckel-Lehen aber, so auch ein Schleyer-Lehen genennet wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein Samt-Lehen ist, womit nächst dem Besitzer, iedoch mit dessen Bewilligung, noch mehrere, sie seyen gleich seines oder eines andern oder fremden Geschlechtes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in seiner Ordnung folgen möge. Ein Schupff-Lehen heisset in Schwaben ein Bauer-Gut, welches nicht erblich ist, sondern nach Absterben des Besitzers dem Lehen-Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlassenen Kindern, iedoch nur auf seinen Leib, hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geschüpfft, das ist, entsetzet werden. Ein Zins-Lehen ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Besitzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieses muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser lernen. So viel muß man wissen, daß das Wort Lehn entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verstand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben-Zins-Lehen-Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und anderm Stücke mit dem Erben-Zins-Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutschen und Römischen Sitten aus einander setzen, nachdem diese mit jenen vermischet worden. Alles Eigenthums-Recht ist bey denen Deutschen in Ansehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums-Recht. Dieses letzte begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn-Rechte gehandelt wird, und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte sonderlich angeführet

chen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; ist es im Sommer, so nimm darzu Eiter-oder Heidernesseln, Saltz, Eßig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Eßig und rothen Bolus, und schlag ihm damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewirket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem **Leben-Schwinden** der Pferde kan unter dem Wort **Kern-Schwinden** nachgeschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, siehe **Hecke**.

Lebendiger Zehend, siehe **Blut-Zehend**.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag-oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe **Gesundheits-Pflege**. Wie solche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzustellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen **Land-und Hauswirtschaffts-Calender**, nach denen Küchen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, vermittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den unvernünff

von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Qvarck, das ist, aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungezieffer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigen Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er so wohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwercks heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegelbrennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleiben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim dazu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Eßrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen

der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten geben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber=Klee, suche **Leber=Kraut.**

Leber=Klette, siehe **Odermennige.**

Leber=Kraut, ist zweyerley Gattung. Das **Edel= oder Gülden=Leber=Kraut**, auch **Leber=Klee oder Gülden=Klee** genennet, hat Blätter wie die Haselwurtz, iedes in drey Theile getheilt, fast auf die Art eines Klee=Blats, oben dunckel=grün, unten aber bleich=grün, vornen mit weissen Mackeln besprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur=braun, wie das Schweine=Brot, die Stiele, darauf sie wachsen, sind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe diese Blätter noch ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern sind, schöne meistentheils blaue, manchmahl auch Fleisch=farbne, aus sechs, sieben bis acht Rosen=förmig zusammen gesetzten Blättern bestehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus diesen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange spitzige und licht=blaue Saam=Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel ist zaserichт, dünn und schwartz=roth. Dieses Kraut wächset gerne an schattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen seiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; seine Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geschehen soll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit schönen licht=rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar ist. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber=Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter=Weine gebraucht. Es ist insonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch seinen Nahmen bekommen, in Wasser gesotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund=Fäule und Geschwulst der Mandeln, welches auch das davon destillirte Wasser thut. Man nimmt dieses Kraut mit unter die Wund=Träncke, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut=Reinigung und Stärckung der Leber ist. Das

Brunnen=Leber=Kraut, sonst auch **Stein=Leber=Kraut oder Leber=Moos** genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es sich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut bestehet aus fetten, gespaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht sind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May=Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer=Linsen, daraus fette, kurtze und dünne Stiele wachsen, gleich als Netz=Fäden, auf welche kleine weisse gestirnte Blümlein hervor kommen. Es wächst an kalten, feuchten und steinigten Orten und in Brunnen, hat einen etwas

 bitter=

tig und wohl gewaschen und gebleichet, wieder gelieffert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines mannigfaltigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie daraus sie verfertigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand, als die gröbste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der gantz hänffenen und der gantz flächsenen hält, wird Heeden- oder Werg-Leinewand, ingleichen Mittel-Leinewand genennet, weil man solche aus dem kurtzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleißige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene Leinwand; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinem Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, womit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen

wird,

oder welches ursprünglich vom Adelichen herkommt oder gegen Kriegs-Dienste verliehen ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann zum Besitzer hat, so iedoch heut zu Tage nicht mehr so genau genommen wird, massen manch schönes adeliches Lehen- und Ritter-Gut, durch schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemals von denen Adelichen, besessen werden. Nur daß das Ritter-Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht adelt. Ein Bürger- oder Bauer-Lehen, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins oder Gülte beschweret ist, ein Beutel-Lehen zu nennen pflegt, heist dasjenige, so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und nur von einem Bauer oder Bürger besessen wird. Ein Erb-Lehen heisset ein Lehen, welches Mann- und Weiber-Lehen zugleich ist. Ein Mann-Lehen heisset, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb-Folge haben. Ein Weiber- oder Kunckel-Lehen aber, so auch ein Schleyer-Lehen genennet wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein Samt-Lehen ist, womit nächst dem Besitzer, iedoch mit dessen Bewilligung, noch mehrere, sie seyen gleich seines oder eines andern oder fremden Geschlechtes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in seiner Ordnung folgen möge. Ein Schupff-Lehen heisset in Schwaben ein Bauer-Gut, welches nicht erblich ist, sondern nach Absterben des Besitzers dem Lehen-Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlassenen Kindern, iedoch nur auf seinen Leib, hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geschüpfft, das ist, entsetzet werden. Ein Zins-Lehen ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Besitzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieses muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser lernen. So viel muß man wissen, daß das Wort Lehn entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verstand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben-Zins-Lehen-Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und anderm Stücke mit dem Erben-Zins-Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutschen und Römischen Sitten aus einander setzen, nachdem diese mit jenen vermischet worden. Alles Eigenthums-Recht ist bey denen Deutschen in Ansehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums-Recht. Dieses letzte begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn-Rechte gehandelt wird, und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte sonderlich angeführet

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uiberbleibsel von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerkampfet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destilliret worden, und seinen üblen Geruch davon verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird. Es wird auch an stat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, siehe Leinewand.

Leir, suche Lauer.

Leist oder Leiste, so man auch die grosse Maus nennet, ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stösse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tief, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Hartz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nösel

von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Qvarck, das ist, aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungezieffer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigen Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er so wohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwercks heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegelbrennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in **Töpffer-Leimen**, welches der röthlichte, so gar fester Art; **Kleiber-Leimen**, die Wände davon auszukleiben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und **Ziegel-Leimen**, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim dazu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen

ausgeführet, zum Zeichen, daß er selbigen Tages einen Hirschen bestätiget habe, einen frischen grünen eichenen Bruch auf den Hut stecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze steiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demselben wieder zu Hause. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Leit-Hunde, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; solte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Appetit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden, mit Schweisse bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn man macht mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und Rechtgeben, wie beym Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etliche mahl, bis man an dem Hunde eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß wendewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanst, wo das Geäs zur Verdauung lieget, getroffen), und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie schwächer wird, und sich der Schmertzen halber öffters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaaß vom Gehörn, oder die welchen Kolben eines Hirsches, item die weichen Ballen, wenn sie noch warm, abschneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so denckt er, dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund caressiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweiß aus demselben geniessen lassen, auch Miltz und Lunge geben, und nochmals ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

 gemei-

tig und wohl gewaschen und gebleichet, wieder gelieffert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines mannigfaltigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie daraus sie verfertigt wird, dreyerley. Die hänffene Leinwand, als die gröbste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der gantz hänffenen und der gantz flächsenen hält, wird **Heeden- oder Werg-Leinewand**, ingleichen **Mittel-Leinewand** genennet, weil man solche aus dem kurtzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleißige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene **Leinwand**; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine **Leinwand** sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinem Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte **Leinwand**, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, womit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen wird,

andere Vögel, und zwar am meisten um Michaelis, in einer solchen unglaublichen Menge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, sonderlich bey schönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden sie selten gehöret. Ihr natürliches Gesänge ist zwar nicht so schön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefangenen Heide-Lerche, jedoch eine jegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche singet, und jener um deswillen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lange bleibet, diese aber viel Jahr dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben pur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Boden desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen dergleichen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie aushülsen, und auch zur Herbst-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, also haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häufig können gefangen werden. Man berückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzuspannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bisweilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel-Wand, darzu man sich des Ruhr-Vogels, oder

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uiberbleibsel von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerstampfet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destilliret worden, und seinen üblen Geruch davon verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird. Es wird auch an stat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, siehe **Leinewand**.

Leir, suche **Lauer**.

Leist oder **Leiste**, so man auch die grosse Maus nennet, ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stösse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tief, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Hartz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nösel

lässet, massen selbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren sie sich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man sie schon zu fünff, sechs bis sieben, nemlich mit ihren Jungen, so sie gebrütet, beysammen liegen, da man sie denn, vermittelst des Lerchen-Fälckleins, mit dem Tirasse fangen kan, welches im nächstfolgenden Monate, da sie in der Maus liegen, noch besser angehet, massen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, sondern sich zu dem Fange, nur eines von Holtz geschnitzten Fälckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelst einer Stangen schwinget. Da sie zuvor währender Brut sich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Standen bewachsen, sich aufhalten, treten sie im Monat Augusto wieder näher zum Wald, und sind daselbsten, wenn man Acht giebet, wo sie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, schon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem sie, sonderlich im Frühling, sich bedecken lassen, wenn gleich heller Mond-Schein ist, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es sey denn stockfinster. Zur Zeit, wenn sie im Herbste streichen, sind sie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf sonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden sehr häuffig zu bekommen. Ausser denen erst beschriebenen beyden Arten sind noch bekannt die Haube-Lerchen, welche auch einige Roth-Lerchen nennen, obwohl diese letztere von vielen vor eine besondere und von ienen unterschiedene Art gehalten werden, und die Gereuth-Lerchen. Die Haube-Lerche, so man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, ist etwas grösser als eine Korn-Lerche, aber ohne Gesang, und haben oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büschlein, nicht anders als unsere Heide-Lerchen sich zu machen pflegen, wenn sie etwas sehen, davor sie sich fürchten. Diejenige Haube-Lerche aber, welche man auch Roth-Lerche, und in Oesterreich besonders Roth-Münch nennet, lässet sich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häusern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Mist-Stäten und Land-Strassen. Sie ist danckel-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche sie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der Gereuth-Lerche, welche einige um ihrer Gestalt willen lieber unter die Bachstelzen zählen wollen, ihr auch dahero den Nahmen Gereuth-Bachsteltze beylegen, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen. Ihre Zurichtung anlangend, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bey sich haben, und man nur durch unnöthiges Künsteln ihnen ihren guten Geschmack benehmen würde. Sie sind dahero gebraten am allerbesten, dabey sich manche Köche die

ausgeführet, zum Zeichen, daß er selbigen Tages einen Hirschen bestätiget habe, einen frischen grünen eichenen Bruch auf den Hut stecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze steiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demselben wieder zu Hause. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Leit-Hunde, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; solte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Appetit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden, mit Schweisse bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn man macht mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und Rechtgeben, wie beym Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etliche mahl, bis man an dem Hunde eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanst, wo das Geäs zur Verdauung lieget, getroffen), und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber ie länger ie schwächer wird, und sich der Schmertzen halber öffters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaaß vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirsches, item die weichen Ballen, wenn sie noch warm, abschneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so denckt er, dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund caresiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweiß aus demselben geniessen lassen, auch Miltz und Lunge geben, und nochmals ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

 gemei-

breitung ihrer Flügel nicht seyn kan. An dem obern Theil dieser Netze sind von Horn oder Bein gedrechselte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angehefftet, damit man sie an die Leinen anfassen, und im Stellen geschwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zusammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Diese Netze werden daher Kleb-Garn oder Klebe-Netze genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend-Zeit und Demmerung das Garn nicht beobachten können, gleichsam daran kleben bleiben. Zehen solche Netze müssen eilff Furckeln haben, welche iedoch nicht gar plump, auch nicht so geschwanck seyn müssen, daß sie sich biegen; die besten und leichtesten werden von Tännen-Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man Tiraß nennet, und bey Tage stellet, die Lerchen zusammen treibet, und vermittelst eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und schwencket, dadurch aber verursachet, daß sie nicht in die Höhe fliegen, sondern in die Netze laufen. Von anderer Art sind auch die Tage-Netze auf einem Vogel-Herde, damit man auch die Lerchen vermittelst einer Pfeife und eines Spiegels, darinne sie vermittelst der Sonne ihr Bildniß sehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, so sich schnell zusammen ziehen lassen, fangen kan. Siehe **Vogel-Herd.** Den Gebrauch dieser Netze siehe unter dem Wort **Lerchen-Streichen.**

Lerchen-Hartz, ist das aus dem Lerchen-Baum, wenn derselbe Sommers-Zeit bis auf das Marck angebohret wird, fliessende schöne und köstliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen-gelb, und eines annehmlichen Geruchs ist, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieses Hartz wird an stat des wahren und ächten Terpentins, welcher sehr seltsam und nicht wohl zu haben ist, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, insonderheit aber denen Schwind- und Lungensüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Brust von den schleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blasen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilfft anderen Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe ab, heilet auch, mit Campher vermischt, die Krätze; und ist, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Husten und die Engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflastern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen-Herd, siehe **Vogel-Herd.**

Lerchen-Netze, suche **Lerchen-Garn.**

Lerchen-Schwamm, wenn die Lerchen-Bäume anfangen zu veralten, so wächset in denenselben ein schwartzer oder weisser Schwamm, wovon jener das Männlein, dieser

andere Vögel, und zwar am meisten um Michaelis, in einer solchen unglaublichen Menge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, sonderlich bey schönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden sie selten gehöret. Ihr natürliches Gesänge ist zwar nicht so schön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefangenen Heide-Lerche, jedoch eine jegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche singet, und jener um deswillen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lange bleibet, diese aber viel Jahr dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben pur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Boden desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungezieser vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen dergleichen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie aushülsen, und auch zur Herbst-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, also haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häufig können gefangen werden. Man berückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzuspannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bisweilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel-Wand, darzu man sich des Ruhr-Vogels, oder

lung nicht im Holtze geduldet werden müssen. An einigen Orten müssen sich auch die Holtz-Leser alle zu gewisser Zeit an dem Lese-Tage versammlen, werden eingeschrieben und von einem Aufseher angeführet, andere aber nicht zugelassen. An andern Orten wird auch von denen, so Holtz lesen wollen, ein gewisses Geld entweder überhaupt oder Tage-weis erleget. Endlich muß sonderlich nicht verstattet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer-Latten gelesen werde. Denen Holtz Hackern wird auch hierinne nichts voraus verstattet, sondern sie müssen mit andern Lesern in der Ordnung, nur aber umsonst, nicht aber nach ihrer Willkühr lesen. Denn dieses ist eine Gelegenheit zu vieler Holtz-Dieberey, u. s. f.

Lesen, heisset entweder, aus allerley Zugemüsen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hirse 2c. die faulen und wurmstichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath absondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abschneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch so viel als sammlen, und wird insonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen und Nachlesen gebraucht; wovon unter jeder Benennung dieser Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erste Art des Lesens gehöret sonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man schwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, solchergestalt aber sie vom Betteln abziehen kan. Denn es sind viele andere Dinge, die solchergestalt unter denen Kaufmanns-Waaren gelesen werden müssen. Und warum soll ein armer, einäugigter, lahmer oder nur auch eine Hand habender, u. ein tauber Mensch, nicht solche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles sein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anstalt machete, daß man solchergestalt die Armen versorgen, solche Arbeiten aber nicht jungen und gesunden Leuten, die dabey nur müßig gehen und faulentzen lernen, ohne Noth verrichten liesse? Die Beförderung des Fleisses, und daß jeder, so viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und also Rechenschafft geben, oder bekannt seyn müsse, wodurch er sich ernähre ist ein grosses Mittel, die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laster zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und also die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth jedermann zu verstatten. Denn diese gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verschwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich-Reußische Cantzler Herr D. Döhler in seinem Tractat von denen Ursachen des heut zu Tage einreissenden Geld-

Mangels

lässet, massen selbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren sie sich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man sie schon zu fünff, sechs bis sieben, nemlich mit ihren Jungen, so sie gebrütet, beysammen liegen, da man sie denn, vermittelst des Lerchen-Fälckleins, mit dem Tirasse fangen kan, welches im nächstfolgenden Monate, da sie in der Maus liegen, noch besser angehet, massen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, sondern sich zu dem Fange, nur eines von Holtz geschnitzten Fälckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelst einer Stangen schwinget. Da sie zuvor währender Brut sich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Standen bewachsen, sich aufhalten, treten sie im Monat Augusto wieder näher zum Wald, und sind daselbsten, wenn man Acht giebet, wo sie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, schon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem sie, sonderlich im Frühling, sich bedecken lassen, wenn gleich heller Mond-Schein ist, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es sey denn stockfinster. Zur Zeit, wenn sie im Herbste streichen, sind sie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf sonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden sehr häuffig zu bekommen. Ausser denen erst beschriebenen beyden Arten sind noch bekannt die Haube-Lerchen, welche auch einige Roth-Lerchen nennen, obwohl diese letztere von vielen vor eine besondere und von ienen unterschiedene Art gehalten werden, und die Gereuth-Lerchen. Die Haube-Lerche, so man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, ist etwas grösser als eine Korn-Lerche, aber ohne Gesang, und haben oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büschlein, nicht anders als unsere Heide-Lerchen sich zu machen pflegen, wenn sie etwas sehen, davor sie sich fürchten. Diejenige Haube-Lerche aber, welche man auch Roth-Lerche, und in Oesterreich besonders Roth-Münch nennet, lässet sich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häusern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Mist-Stäten und Land-Strassen. Sie ist dunckel-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche sie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der Gereuth-Lerche, welche einige um ihrer Gestalt willen lieber unter die Bachstelzen zählen wollen, ihr auch dahero den Nahmen Gereuth-Bachsteltze beylegen, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen. Ihre Zurichtung anlangend, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bey sich haben, und man nur durch unnöthiges Künsteln ihnen ihren guten Geschmack benehmen würde. Sie sind dahero gebraten am allerbesten, dabey sich manche Köche die

bringe. So bald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und setzet sie in die Geschirre, begiesset sie fleißig, stellet sie vierzehen Tage in Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Ausser obbeschriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der untersten Aeste in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geschiehet. Die dreyjährigen Stöcke sind die besten, wo sie älter werden, taugen sie nichts mehr. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller, sondern wie die Nelcken, in ein lufftiges, doch nicht gar zu warmes Gemach gesetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Lufft durch Eröffnung der Fenster, kan zugelassen werden, denn wo sie allzu warm stehen, schossen sie zu heftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in dessen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Wasser befeuchten, so wird der Stock fein frisch und gesund bleiben: Denn alle Gewächse werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß sie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß sie im Winter wachsen sollen, als welches ihnen höchst schädlich ist, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verursachet. Das *Levcojum bulbosum*, oder die so genannten Schnee Tropffen oder Schnee-Violen, sind ein Zwiebel-Gewächse, und eine von den ersten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erste wächset auf denen Wiesen, und an feuchten und schattigten Orten, bestehet aus drey Schnee-weissen langen und aus drey kürtzern, mit einem grünen gestreifften Hertzlein bezeichneten, und in Gestalt einer Krone zusammen gesetzten Blätlein, und hat einen schwachen der Korn-Blüte fast gleichkommenden Geruch. Das andere mit sechs weissen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, stehet auch in den Wiesen, und hat einen lieblichen Veilichen-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Gestalt weisse, und mit grüner Farbe unten bemerckte, aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Diese beyde blühen etwas später, als die erste, und können ziemlich dicht in einander, sonderlich die erste Gattung (welche man sowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflanzen pflegt) gesetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und setzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch allesamt ihren Saamen, dadurch sie ohne viele Mühe mögen fortgepflanzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbst umsetzet, kommen sie nicht allezeit den nächstfolgenden Frühling zur Blüte, daher es besser, wenn sie alle Jahre stehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches die Sommer-Sprossen vertreibet,

breitung ihrer Flügel nicht seyn kan. An dem obern Theil dieser Netze sind von Horn oder Bein gedrechselte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angehefftet, damit man sie an die Leinen anfassen, und im Stellen geschwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zusammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Diese Netze werden daher Kleb Garn oder Klebe-Netze genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend-Zeit und Demmerung das Garn nicht beobachten können, gleichsam daran kleben bleiben. Zehen solche Netze müssen eilff Furckeln haben, welche iedoch nicht gar plump, auch nicht so geschwanck seyn müssen, daß sie sich biegen; die besten und leichtesten werden von Tännen-Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man Tiraß nennet, und bey Tage stellet, die Lerchen zusammen treibet, und vermittelst eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und schwencket, dadurch aber verursachet, daß sie nicht in die Höhe fliegen, sondern in die Netze lauffen. Von anderer Art sind auch die Tage-Netze auf einem Vogel-Herde, damit man auch die Lerchen vermittelst einer Pfeife und eines Spiegels, darinne sie vermittelst der Sonne ihr Bildniß sehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, so sich schnell zusammen ziehen lassen, fangen kan. Siehe Vogel-Herd. Den Gebrauch dieser Netze siehe unter dem Wort Lerchen-Streichen.

Lerchen-Hartz, ist das aus dem Lerchen-Baum, wenn derselbe Sommers-Zeit bis auf das Marck angebohret wird, fliessende schöne und köstliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen-gelb, und eines annehmlichen Geruchs ist, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieses Hartz wird an stat des wahren und ächten Terpentins, welcher sehr seltsam und nicht wohl zu haben ist, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, insonderheit aber denen Schwind- und Lungensüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Brust von den schleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blasen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilfft anderen Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe ab, heilet auch, mit Campher vermischt, die Krätze; und ist, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Husten und die Engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflastern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen-Herd, siehe Vogel-Herd.

Lerchen-Netze, suche Lerchen-Garn.

Lerchen-Schwamm, wenn die Lerchen-Bäume anfangen zu veralten, so wächset in denenselben ein schwartzer oder weisser Schwamm, wovon jener das Männlein, dieser

durch welche letzte der ölichte Dampff, so an dem Glas angetrocknet, erweichet, und durch das erste das Glas wieder poliret wird.

Licht-Stecher, ist dasjenige Instrument, dessen man sich bedienet, das nunmehro fast bis an die Tille gebrannte Licht um etwas wieder zu erhöhen, und völlig auszubrennen. Dieses bestehet demnach in einem runden, nicht gar zu langen Stiel, der sich mit dem untern Ende gleich in die Tille des Leuchters schicket, an dem anderen obern Ende aber, mit einem gewöhnlichen breiten Rande, der etwas vertiefft, versehen ist, in dessen Mitte drey, auch wohl nur eine eintzige eiserne Spitze hervor raget, auf welche oder zwischen welche des Lichtes Ende gestecket wird, daß es daselbst fest stehe. Siehe Licht-Knecht.

Licht-Tacht, siehe Tacht.

Lichtziehen, ist eine Arbeit, welche zwar sonsten denen Seiffen-Siedern, oder wie an einigen Orten gebräuchlich ist, denen besonders also genannten Lichtziehern zukommt; weil aber eine fleißige und sparsame Haus-Mutter dasjenige, was sie im Hause wohlfeiler und zugleich besser machen lassen kan, nicht ausser dem Hause bey Krämern und Höcken nehmen und theuer bezahlen soll, als ist dieselbe nicht zu verdencken, wenn sie von ihrem Unschlitt-Vorrath, welcher entweder von dem in die Haushaltung geschlachteten Rind- u. Schaaf-Vieh herrühret, oder von ihr um einen billigen Preis angeschaffet worden, die vor ihr Haus benöthigte Lichter selbsten ziehet oder giesset, und also den Gewinn, den sie sonst einem andern geben müste, vor sich behält. Eine von denen besten Arten, gute Lichter zu ziehen, soll folgende seyn: Man nimmt auf einen Centner Unschlitt ein halb Pfund schönen weissen Leim, lässet denselben ziemlich klein zerschlagen, thut ihn in einen Topff, und giesset siedend heisses Wasser daran, lässet es also bey einer Glut stehen, bis der Leim zergehet, welchen man sodenn, unter stätigem Umrühren, fein allgemach sieden, und also über Nacht stehen lässet. Morgens früh, wenn man die Lichter ziehen will, muß man den Leim noch ein- oder zweymahl auffsieden lassen; so viel man aber Centner Unschlitt hat, so viel halbe Pfund Leim müssen auch genommen werden. Hierauf thut man das Unschlitt in einen grossen küpffernen Kessel, geußt aber vorhero, nach der Grösse desselben, eine oder zwey Gelten Wasser darein, und lässet also das Unschlitt und Wasser gar wohl mit einander sieden; immittelst muß der Leim noch einmahl auffkochen, welches man in das zum Lichtziehen bestimmte, ohngefehr anderthalben Centner Unschlitt haltende Fäßlein, (oder nach geringerer Proportion des Unschlitts in den töpffernen Licht-Modell) nebst zweyen Nacht-Geschirren voll Urin, und zweyen Kannen Eßig giesset, den Leim aber alleine durch ein Sieb lauffen lässet; wordurch man auch sogleich nach Eingiessung des Eßigs das Gefässe vollends mit dem gesottenen Unschlitt aus dem Kessel anfüllet, daß also alle im Leim sowohl als im

Unschlitt

lung nicht im Holtze geduldet werden müssen. An einigen Orten müssen sich auch die Holtz-Leser alle zu gewisser Zeit an dem Lese-Tage versammlen, werden eingeschrieben und von einem Aufseher angeführet, andere aber nicht zugelassen. An andern Orten wird auch von denen, so Holtz lesen wollen, ein gewisses Geld entweder überhaupt oder Tage-weis erleget. Endlich muß sonderlich nicht verstattet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer-Latten gelesen werde. Denen Holtz Hackern wird auch hierinne nichts voraus verstattet, sondern sie müssen mit andern Lesern in der Ordnung, nur aber umsonst, nicht aber nach ihrer Willkühr lesen. Denn dieses ist eine Gelegenheit zu vieler Holtz-Dieberey, u. s. f.

Lesen, heisset entweder, aus allerley Zugemüsen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hirse ꝛc. die faulen und wurmstichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath absondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abschneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch so viel als sammlen, und wird insonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen und Nachlesen gebraucht; wovon unter ieder Benennung dieser Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erste Art des Lesens gehöret sonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man schwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, solchergestalt aber sie vom Betteln abziehen kan. Denn es sind viele andere Dinge, die solchergestalt unter denen Kaufmanns-Waaren gelesen werden müssen. Und warum soll ein armer, einäugigter, lahmer oder nur auch eine Hand habender, u. ein tauber Mensch, nicht solche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles sein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anstalt machete, daß man solchergestalt die Armen versorgen, solche Arbeiten aber nicht jungen und gesunden Leuten, die dabey nur müßig gehen und faulentzen lernen, ohne Noth verrichten liesse? Die Beförderung des Fleisses, und daß ieder, so viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und also Rechenschafft geben, oder bekannt seyn müsse, wodurch er sich ernähre ist ein grosses Mittel, die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laster zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und also die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth iedermann zu verstatten. Denn diese gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verschwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich-Reußische Cantzler Herr D. Döhler in seinem Tractat von denen Ursachen des heut zu Tage einreissenden Geld-

Mangels

September, werden aber nicht alle Jahre reif. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn solches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und frostiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs-Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, welches einen hohlen, fetten, dicken und Manns-hohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, eines starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel-Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, runzelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, sonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeugt, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser, durch Zerreissung der Wurzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August-Monat zeitig. Der Saamen und die Wurzeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pflastern und Umschlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Wasser, welches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Husten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Geschwüre heilet, und das im Leib geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Praeservativ wider allerley ansteckende Kranckheiten ist.

Lied-Lohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröhnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen gemäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Geträncke, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, gereichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirthschafft diejenige Verrichtung, welche derjenige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Hofe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft ꝛc. zusammenschaffet und brin-

bringe. So bald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und setzet sie in die Geschirre, begiesset sie fleißig, stellet sie vierzehen Tage in Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Ausser obbeschriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der untersten Aeste in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geschiehet. Die dreyjährigen Stöcke sind die besten, wo sie älter werden, taugen sie nichts mehr. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller, sondern wie die Nelcken, in ein lufftiges, doch nicht gar zu warmes Gemach gesetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Lufft durch Eröffnung der Fenster, kan zugelassen werden, denn wo sie allzu warm stehen, schossen sie zu hefftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in dessen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Wasser befeuchten, so wird der Stock fein frisch und gesund bleiben: Denn alle Gewächse werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß sie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß sie im Winter wachsen sollen, als welches ihnen höchst schädlich ist, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verursachet. Das *Levcojum bulbosum*, oder die so genannten Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, sind ein Zwiebel-Gewächse, und eine von den ersten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erste wächset auf denen Wiesen, und an feuchten und schattigten Orten, bestehet aus drey Schnee-weissen langen und aus drey kürtzern, mit einem grünen gestreifften Hertzlein bezeichneten, und in Gestalt einer Krone zusammen gesetzten Blätlein, und hat einen schwachen der Korn-Blüte fast gleichkommenden Geruch. Das andere mit sechs weissen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, stehet auch in den Wiesen, und hat einen lieblichen Veilichen-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Gestalt weisse, und mit grüner Farbe unten bemerckte, aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Diese beyde blühen etwas später, als die erste, und können ziemlich dicht in einander, sonderlich die erste Gattung (welche man sowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflanzen pflegt) gesetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und setzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch allesamt ihren Saamen, dadurch sie ohne viele Mühe mögen fortgepflanzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbst umsetzet, kommen sie nicht allezeit den nächstfolgenden Frühling zur Blüte, daher es besser, wenn sie alle Jahre stehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches die Sommer-Sprossen vertreibet,

solches bey wachsenden Mond im Herbst geschehen. Bey Abnehmung der jungen Brut, Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehen, daß man sie nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbst oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit samt ihren Blumen, ehe sie noch aufgegangen sind, thue sie in ein irdenes Geschirre, oder in eine höltzerne inwendig wohl ausgepichte Röhre, vermache es äusserlich so genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, vergrabe es in die Erde, und setze, wenn man es im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Wasser, so gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äusserlich wider die schmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geschwüre und allerley Geschwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose, Brand, Wunden und alle Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Lilien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber-Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht, Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse des Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Lilien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilsame **Lilien Oel** davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den fliessenden Grind heilet, auch nebst der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen andern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte Heidnische **Lilie** ist unter dem Wort **Türkischer Bund**, und die **Wasser-Lilie** unter der **See-Blume**, **Schwertel-Lilie** aber ihres Orts zu suchen.

Lilium Convallium, siehe **Mayen-Blümlein**.

Limonade, Limonien-Wasser, ist ein kühlendes Geträncke, welches von Wasser mit Zucker und Citronen- oder Limonien-Safft zubereitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art: Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelbe Schale sauber davon herab, werffen solche in das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nachmahls drücken sie den Safft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Wasser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen so viel gestossenen Zucker hinein, als sie vor nöthig erachten, und giessens noch etliche mahl aus einem Gefässe in das andere, lassen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lauter werde. Einige hängen auch gleich anfangs

durch welche letzte der ölichte Dampff, so an dem Glas angetrocknet, erweichet, und durch das erste das Glas wieder poliret wird.

Licht-Stecher, ist dasjenige Instrument, dessen man sich bedienet, das nunmehro fast bis an die Tille gebrannte Licht um etwas wieder zu erhöhen, und völlig auszubrennen. Dieses bestehet demnach in einem runden, nicht gar zu langen Stiel, der sich mit dem untern Ende gleich in die Tille des Leuchters schicket, an dem anderen obern Ende aber, mit einem gewöhnlichen breiten Rande, der etwas vertiefft, versehen ist, in dessen Mitte drey, auch wohl nur eine eintzige eiserne Spitze hervor raget, auf welche oder zwischen welche des Lichtes Ende gestecket wird, daß es daselbst fest stehe. Siehe Licht-Knecht.

Licht-Tacht, siehe Tacht.

Lichtziehen, ist eine Arbeit, welche zwar sonsten denen Seiffen-Siedern, oder wie an einigen Orten gebräuchlich ist, denen besonders also genannten Lichtziehern zukommt; weil aber eine fleißige und sparsame Haus-Mutter dasjenige, was sie im Hause wohlfeiler und zugleich besser machen lassen kan, nicht ausser dem Hause bey Krämern und Höcken nehmen und theuer bezahlen soll, als ist dieselbe nicht zu verdencken, wenn sie von ihrem Unschlitt-Vorrath, welcher entweder von dem in die Haushaltung geschlachteten Rind- u. Schaaf-Vieh herrühret, oder von ihr um einen billigen Preis angeschaffet worden, die vor ihr Haus benöthigte Lichter selbsten ziehet oder giesset, und also den Gewinn, den sie sonst einem andern geben müste, vor sich behält. Eine von denen besten Arten, gute Lichter zu ziehen, soll folgende seyn: Man nimmt auf einen Centner Unschlitt ein halb Pfund schönen weissen Leim, lässet denselben ziemlich klein zerschlagen, thut ihn in einen Topff, und giesset siedend heisses Wasser daran, lässet es also bey einer Glut stehen, bis der Leim zergehet, welchen man sodenn, unter stätigem Umrühren, fein allgemach sieden, und also über Nacht stehen lässet. Morgens früh, wenn man die Lichter ziehen will, muß man den Leim noch ein- oder zweymahl auffsieden lassen; so viel man aber Centner Unschlitt hat, so viel halbe Pfund Leim müssen auch genommen werden. Hierauf thut man das Unschlitt in einen grossen kupffernen Kessel, geußt aber vorhero, nach der Grösse desselben, eine oder zwey Gelten Wasser darein, und lässet also das Unschlitt und Wasser gar wohl mit einander sieden; immittelst muß der Leim noch einmahl auffkochen, welches man in das zum Lichtziehen bestimmte, ohngefehr anderthalben Centner Unschlitt haltende Fäßlein, (oder nach geringerer Proportion des Unschlitts in den töpffernen Licht-Modell) nebst zweyen Nacht-Geschirren voll Urin, und zweyen Kannen Eßig giesset, den Leim aber alleine durch ein Sieb lauffen lässet; wordurch man auch sogleich nach Eingiessung des Eßigs das Gefässe vollends mit dem gesottenen Unschlitt aus dem Kessel anfüllet, daß also alle im Leim sowohl als im Unschlitt

Glas, welches man wohl zubinden und gehörig verwahren muß. Man versetzt diesen Safft auch zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellet ihn in kleinen Fläschlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien-Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien-Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glas an die heisse Sonne zu stellen. Dieser also an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durst und Hitze zu stillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den sauren Limonien, wenn er häuffig und unvermischt genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er eine solche Schärffe bey sich hat, daß er Perlen, Edelgesteine und dergleichen aufzulösen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvasier getruncken, treibet den Nieren-Stein gewaltig aus, und tödtet die Bauch-Würme. Aeusserlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermischt, und sich damit wäschet; doch muß man die Hände von sich selbsten trocken werden lassen. Die Limonien-Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt ist, wenn sie auch schon faul sind, so sie mit Kessel-Rus vermischt, und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz, als ob sie neu wären. Limonien- und Pomerantzen-Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz-Nägelein und Zimmet in stinckenden Wein gehänget, und denselben vier Wochen ruhen lassen, machet solchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien-Schalen vertreibet allen andern bösen Geruch, ingleichen auch, wie man sagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten-Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn sie nur wie eine Olive, oder noch kleiner sind, die ohnedis allfallen, kan man in Eßig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien-Scheiben, nachdem die Aepffel geschälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf streuet. Uiber dem aber kan man mit Hülffe dieses Safftes aus Sellerie-Wurtzeln, wenn dieselbe in dünne Scheiben geschnitten, und mit Zucker wohl über- und durchstreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien-Safft darüber drücket, und wieder eine Weile stehen lässet. Die Limonien kan man übrigens in frischen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirsen lange gut erhalten.

Limonien-Baum, der Baum, auf welchem die nächst vorher beschriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachsen. Er ist in der Grösse eines Citronen-Baums, deme er auch sonsten in vielen Stücken gleich kommt, denn seine Aeste und Zweige sind schlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

September, werden aber nicht alle Jahre reif. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn solches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und frostiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs-Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, welches einen hohlen, fetten, dicken und Manns-hohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, eines starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel-Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, runzelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, sonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeuget, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser, durch Zerreissung der Wurzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August-Monat zeitig. Der Saamen und die Wurzeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pflastern und Umschlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Wasser, welches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Husten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Geschwüre heilet, und das im Leib geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Praeservativ wider allerley ansteckende Kranckheiten ist.

Lied-Lohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröhnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen gemäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Geträncke, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, gereichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirthschafft diejenige Verrichtung, welche derjenige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Hofe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft rc. zusammenschaffet und brin-

dieses Baumes gelanget zu einer solchen Stärke, dergleichen kaum an einem andern Baume zu finden ist. Unter der äussern harten und schwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Bast, welches man vor alters, an stat des Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauffmanns-Waaren darein zu packen, Seile, Bast-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeste können durch menschlichen Fleiß dergestalt ordentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn sie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menschen Schatten haben mögen. Seine Blätter sind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum scharff gekerbt, haben eine schöne grüne Farbe, und geben einen dichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeblühet, ist sie gelblicht, und bestehet aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfüllet, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blüthe folget eine runde Frucht, in der Grösse und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, daran iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeissen, auch der inliegende Kern eines süssern Geschmacks ist. Diese Kerne sind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geschiehet; sie werden im Augusto und September zeitig, welches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, ist schön weiß, weich und zähe, und wird dahero zu allerley Hausrath, sonderlich von den Bildhauern, Drechslern und Tischern, in ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl zu Scheiten zu schlagen, als auch zu Reißig, nur daß seine Kohlen nicht lange nachhalten. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Welschene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeste, dahero dieser Baum sich vor andern wohl zu Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, weil er wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern sehr dauerhafftig, sondern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher ist. Wegen seines schönen und schattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, ist er zu Anlegung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen, insonderheit sind die hier und dar damit besetzte Strassen und gemeine Wege, eine treffliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu angenehmen Gegend. Die Linde soll, wie einige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geschlechts seyn. Das Männlein soll ein härteres, knorrichters, gröberes

solches bey wachsenden Mond im Herbst geschehen. Bey Abnehmung der jungen Brut Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehen, daß man sie nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbst oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit samt ihren Blumen, ehe sie noch aufgegangen sind, thue sie in ein irdenes Geschirre, oder in eine höltzerne inwendig wohl ausgepichte Röhre, vermache es äusserlich so genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, vergrabe es in die Erde, und setze, wenn man es im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Wasser, so gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äusserlich wider die schmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geschwüre und allerley Geschwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose, Brand, Wunden und alle Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Lilien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber-Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht, Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse des Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Lilien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilsame **Lilien Oel** davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den fliessenden Grind heilet, auch nebst der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen andern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte **Heidnische Lilie** ist unter dem Wort **Türkischer Bund**, und die **Wasser-Lilie** unter der **See-Blume**, **Schwertel-Lilie** aber ihres Orts zu suchen.

Lilium Convallium, siehe **Mayen-Blümlein**.

Limonade, Limonien-Wasser, ist ein kühlendes Geträncke, welches von Wasser mit Zucker und Citronen- oder Limonien-Safft zubereitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art: Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelbe Schale sauber davon herab, werffen solche in das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nachmahls drücken sie den Safft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Wasser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen so viel gestossenen Zucker hinein, als sie vor nöthig erachten, und giessens noch etliche mahl aus einem Gefässe in das andere, lassen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lauter werde. Einige hängen auch gleich anfangs

sten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe gantz kurtz einsieden lässet. In Erwählnng derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise geniesset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergeleget, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Genister- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene, erstlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen eintzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden Jahr.

Glas, welches man wohl zubinden und gehörig verwahren muß. Man versetzt diesen Safft auch zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellet ihn in kleinen Fläschlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien=Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien=Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glas an die heisse Sonne zu stellen. Dieser also an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durst und Hitze zu stillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den sauren Limonien, wenn er häuffig und unvermischt genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er eine solche Schärffe bey sich hat, daß er Perlen, Edelgesteine und dergleichen aufzulösen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvasier getruncken, treibet den Nieren=Stein gewaltig aus, und tödtet die Bauch=Würme. Aeusserlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermischt, und sich damit wäschet; doch muß man die Hände von sich selbsten trocken werden lassen. Die Limonien=Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt ist, wenn sie auch schon faul sind, so sie mit Kessel=Rus vermischt, und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz, als ob sie neu wären. Limonien= und Pomerantzen=Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz=Nägelein und Zimmet in stinckenden Wein gehänget, und denselben vier Wochen ruhen lassen, machet solchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien=Schalen vertreibet allen andern bösen Geruch, ingleichen auch, wie man sagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten=Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn sie nur wie eine Olive, oder noch kleiner sind, die ohnedis allfallen, kan man in Eßig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien=Scheiben, nachdem die Aepffel geschälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf streuet. Uiber dem aber kan man mit Hülffe dieses Safftes aus Sellerie=Wurtzeln, wenn dieselbe in dünne Scheiben geschnitten, und mit Zucker wohl über= und durchstreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien=Safft darüber drücket, und wieder eine Weile stehen lässet. Die Limonien kan man übrigens in frischen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirsen lange gut erhalten.

Limonien=Baum, der Baum, auf welchem die nächst vorher beschriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachsen. Er ist in der Grösse eines Citronen=Baums, deme er auch sonsten in vielen Stücken gleich kommt, denn seine Aeste und Zweige sind schlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man nur zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Gefrässe, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Quäckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bisher im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarf, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreymahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzenen Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes, mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Weinschier-

dieses Baumes gelanget zu einer solchen Stärke, dergleichen kaum an einem andern Baume zu finden ist. Unter der äussern harten und schwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Bast, welches man vor alters, an stat des Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauffmanns-Waaren darein zu packen, Seile, Bast-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeste können durch menschlichen Fleiß dergestalt ordentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn sie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menschen Schatten haben mögen. Seine Blätter sind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum scharff gekerbt, haben eine schöne grüne Farbe, und geben einen dichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeblühet, ist sie gelblicht, und bestehet aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfüllet, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blüthe folget eine runde Frucht, in der Grösse und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, darin iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeissen, auch der inliegende Kern eines süssern Geschmacks ist. Diese Kerne sind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geschieht; sie werden im Augusto und September zeitig, welches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, ist schön weiß, weich und zähe, und wird dahero zu allerley Hausrath, sonderlich von denen Bildhauern, Drechslern und Tischern, zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl zu Scheiten zu schlagen, als auch zu Reißig, nur daß seine Kohlen nicht lange nachhalten. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Weidene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeste, dahero dieser Baum sich vor andern wohl zu Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, weil er wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern sehr dauerhafftig, sondern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher ist. Wegen seines schönen und schattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, ist er zu Anlegung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen, insonderheit sind die hier und dar damit besetzte Strassen und gemeine Wege, eine trefliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu angenehmen Gegend. Die Linde soll, wie einige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geschlechts seyn. Das Männlein soll ein härteres, knorrichters, gro-

das ist, seine Nothdurft gethan. Daher auch die

Lösung oder das Geloos, ein Jäger-Terminus, und heisset so viel, als der Koth oder Mist wilder Thiere. Aus solchem pflegen die Jäger sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Lösung eines Bären siehet meistentheils, wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameisen überall hervor suchet und gleichsam an stat einer Würtze geniesset. Die Lösung eines Hirsches zur Hirsch-Feist-Zeit, im Sommer ist flach und breit, als ein zwey Groschen-Stücke; hänget schleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lösung, und gläntzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter; des Wildes Lösung aber ist kleiner und am Ende spitzig; verzettelt solches, als einen zerrissenen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böses, verdaulich und unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, wird man finden. Doch ist des Tages-Lösung besser verdauet, als die Nacht-Lösung. Die Lösung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiste- und Mast Zeit, ist schleimig beysammen, und vom starcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Lösung ist kleck-weise, iedoch auch unterschiedlich. Die Lösung des Hasen ist klein, trocken und eckigt, der Häsin Lösung aber grösser, runder und feuchter; wie denn auch die Lösung des Wolffes härter und trockner ist, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen in dessen Abwesenheit seine Lösung, und verursachet damit, daß der Dachs, sobald er den Gestanck vermercket, seine Wohnung verlässet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber und Fisch-Otter werffen ihre Lösung, so meistentheils von Krebs-Schalen und Fisch-Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Lösung des Baum-Marders giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von sich.

Löwe, ist dasjenige reissende Thier, welches sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet, wird aber nur am allermeisten in Africa und Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curiosität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Francii*, und endlich in Märckleins Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grösse, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halse sitzet, welcher von einer langen zottichten Krause bedecket wird, die noch über seiner schönen breiten Brust herab hanget,

sten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe gantz kurtz einsieden lässet. In Erwählung derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise geniesset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergeleget, Seiten-Wehe und Miltz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Genister- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene, erstlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen eintzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden

mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man sich an denen meisten Orten nicht einbildete, als sey es genug, eine beständige Taxe in denen Gesetzen von Arbeiter- Handwercker- Boten- Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umstände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey denen letzten, der steigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens dererjenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; solcher Gestalt aber gehöret dieses vielmehr unter die Special-Policey-Anstalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte rc. und nach allen Umständen von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienste machen, nachdem man aus allen Ständen die Verständigsten sowohl von denen, die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst aber weder denen Herren noch Arbeitern verstattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber durch Verträge in besondern Fällen sich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte, spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geschmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter rc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalte

ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man nur zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Gesrässe, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Quäckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bisher im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarf, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreymahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzenen Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes, mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Weinschier-

weil er solchen Geruch siebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren soll. In der Schweitz wird es **Schabzieger-Kraut** genennet, und ein sonderlicher Käse damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterschied unter dem Lotus gemacht, und der erste **Garten-Lotus** genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich dem Klee drey und drey beysammen stehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heisset der **wilde Lotus**, welcher häuffig in Lybien wachsen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben soll, der aber bey uns nicht bekannt. Der **wilde Lotus**, so bey uns wächset, ist fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterschieden. Der dritte wird der **Aegyptische Lotus** genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächset, die der Nilus überschwemmet, eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, die mit Aufgang der Sonnen sich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet, und einen Saamen enthält, so dem Hirsen gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blume in das Wasser, und kommt mit dem Sonnenschein wieder hervor. Die Wurtzel ist rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Jürgel-Baum ist ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, und ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern-Blätter anzusehen, aber länger und spitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grün sind, hernach gelb, ferner roth und endlich schwartz werden. Dieselben haben einen süssen und lieblichen Geschmack, und so wohl als die Blätter eine zusammenziehende und stopffende Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sind. Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr süsse und angenehm zu trincken; wiewohl solcher in unsern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus seinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einmahl groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, aber so lang er noch schwach ist, muß er beygesetzet werden.

Louve, suche **Koffer-Garn**.

Luchs, ist ein wildes reissendes Thier, grösser als eine Katze, deren Eigenschafft es im Klet-

das ist, seine Nothdurst gethan. Daher auch die

Lösung oder das Gelooß, ein Jäger-Terminus, und heisset so viel, als der Koth oder Mist wilder Thiere. Aus solchem pflegen die Jäger sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Lösung eines Bären siehet meistentheils, wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameisen überall hervor suchet und gleichsam an stat einer Würtze geniesset. Die Lösung eines Hirsches zur Hirsch-Feist-Zeit, im Sommer ist flach und breit, als ein zwey Groschen-Stücke; hänget schleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lösung, und gläntzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter; des Wildes Lösung aber ist kleiner und am Ende spitzig; verzettelt solches, als einen zerrissenen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böses, verdaulich und unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, wird man finden. Doch ist des Tages-Lösung besser verdauet, als die Nacht-Lösung. Die Lösung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiste- und Mast Zeit, ist schleimig beysammen, und vom starcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Lösung ist fleck-weise, iedoch auch unterschiedlich. Die Lösung des Hasen ist klein, trocken und eckigt, der Häsin Lösung aber grösser, runder und feuchter; wie denn auch die Lösung des Wolffes härter und trockner ist, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen in dessen Abwesenheit seine Lösung, und verursachet damit, daß der Dachs, sobald er den Gestanck vermercket, seine Wohnung verlässet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber und Fisch-Otter werffen ihre Lösung, so meistentheils von Krebs-Schalen und Fisch-Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Lösung des Baum-Marders giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von sich.

Löwe, ist dasjenige reissende Thier, welches sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet, wird aber nur am allermeisten in Africa und Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curiosität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Francii*, und endlich in Märckleins Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grösse, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halse sitzet, welcher von einer langen zottichten Krause bedecket wird, die noch über seiner schönen breiten Brust herab hanget,

nöthigsten Anmerckungen, berühret werden. Z. E. gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Ost- und Ost- als von Süd-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebirgen und Wäldern, nicht von Morästen und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädlichen Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthaufen, oder enge finstere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kömmt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schön Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne siehet, grosser und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwerer, so es hell Wetter ist, leichter aber, so es dunckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man sich an denen meisten Orten nicht einbildete, als sey es genug, eine beständige Taxe in denen Gesetzen von Arbeiter- Handwercker- Boten- Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umstände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey denen letzten, der steigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens dererjenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; solcher Gestalt aber gehöret dieses vielmehr unter die Special-Policey-Anstalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte ꝛc. und nach allen Umständen von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienste machen, nachdem man aus allen Ständen die Verständigsten sowohl von denen, die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst aber weder denen Herren noch Arbeitern verstattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber durch Verträge in besondern Fällen sich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte, spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz-Geschmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter ꝛc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalte

aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckigten Stengeln heraus wachsen. Die Blumen sind gestaltet wie die Schlüssel-Blumen, blau und Purpur-färbig, denen ein schwärtzlichter Saamen folget. Hat eine dicke, feiste und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch Hirsch-Mangold genennet. Dieses heilsame Kraut wächset zwar wild in Wäldern und schattigten Gebüschen, wird aber mehrentheils in Gärten unterhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Es wird sowohl innerlich als äusserlich, als eines der besten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geschwüre gebraucht, es wehret der Fäulung, und hat eine sonderliche Krafft, die Gebrechen der Brust und Lungen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Wasser gesotten, und mit Rosen-Zucker vermischt, oder auch gepülvert eingenommen werden. Man pflegt auch ein Wasser daraus zu destilliren, welches von gleicher Krafft und Würckung ist. Das gemeine Lungen-Kraut oder sogenannte

Lungen-Moos, oder **Baum-Lungen-Kraut**, wächset sowohl an denen Eichen und dergleichen wilden Bäumen in den grössesten Dickigten, als auch an den Steinen und Felsen; ist breit, dürr und trocken, oben grün und unten gelb, mit weissen Flecken bezeichnet und löcherícht, als wäre es von den Würmern durchfressen; wird gepülvert und mit Honig vermischt als ein besonderes Mittel wider die Lungensucht und andere Brust-Kranckheiten eingenommen; es stillet die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und wird pulverisirt in frische Wunden gestreuet, welches sie bald und sauber zusammen heilet. Es kommet auch mit unter die Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen des Viehes, und wird insonderheit den Schaafen und Rindvich zum öfftern mit Saltz vermenget gegeben, solche vor das Faulen der Lungen zu bewahren.

Lungensucht, ist eine Kranckheit, welche dem Pferde- Rind- Schaaf- und Schweins-Vieh sehr gemein ist. Bey den Pferden rühret sie daher, wenn die Lunge mit dicker schleimigter Feuchtigkeit, die von dem Kopff herab auf die Lunge fället, überhäuffet ist, da denn dieselbe, bey nicht bald erfolgender Hülffe, zu schwären und zu faulen anfänget. Diese Kranckheit erkennet man dabey, daß ihm der Athem stincket, und wenn es denn anfängt zu husten, so ist es hohe Zeit ihme zu helffen: Denn diese Kranckheit nimmt bald überhand; Derowegen stosse man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß sammt der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-Oel, Liebstöckel, Haselwurtz, Hirsch-Zungen, Beyfuß, Attich und Eichen-Mistel alles wohl mit Wein unter einander, und giesse den Safft dem Pferde ein; man mag auch gemeldete Kräuter pülvern, und dem Pferde mit dem Futter eingeben. Oder; Man

weil er solchen Geruch siebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren soll. In der Schweitz wird es **Schabzieger-Kraut** genennet, und ein sonderlicher Käse damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterschied unter dem Lotus gemacht, und der erste **Garten-Lotus** genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich dem Klee drey und drey beysammen stehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heisset der **wilde Lotus**, welcher häuffig in Lybien wachsen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben soll, der aber bey uns nicht bekannt. Der **wilde Lotus**, so bey uns wächset, ist fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterschieden. Der dritte wird der **Aegyptische Lotus** genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächset, die der Nilus überschwemmet, eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, die mit Aufgang der Sonnen sich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet, und einen Saamen enthält, so dem Hirsen gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blume in das Wasser, und kommt mit dem Sonnenschein wieder hervor. Die Wurtzel ist rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Jürgel-Baum ist ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, und ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern-Blätter anzusehen, aber länger und spitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grün sind, hernach gelb, ferner roth und endlich schwartz werden. Dieselben haben einen süssen und lieblichen Geschmack, und so wohl als die Blätter eine zusammenziehende und stopffende Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sind. Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr süsse und angenehm zu trincken; wiewohl solcher in unsern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus seinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einmahl groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, aber so lang er noch schwach ist, muß er beygesetzet werden.

Louve, suche **Koffer-Garn**.

Luchs, ist ein wildes reissendes Thier, grösser als eine Katze, deren Eigenschafft es im Klet-